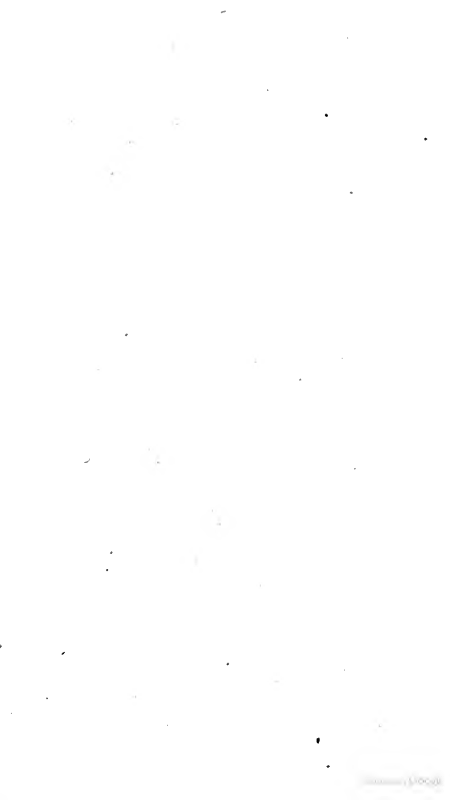




DIZIONARIO D' AGRICOLTURA

O S I A

LA COLTIVAZIONE ITALIANA,

In cui si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le Terre seminative, i Prati, i Boschi, le Vigne, ed i Giardini.

COME PURE,

Il governo de' bestiami, de' colombi, de' polli, delle api, de' bachi da seta, le loro malattie, ed i loro rispettivi rimedj, e ciò che appartiene alle diverse fabbriche di Campagna, con molte altre interessanti notizie relative alla COLTIVAZIONE ITALIANA.

RACCOLTO DALLE PIU' SICURE E RECENTI OSSERVAZIONI

DA IGNAZIO RONCONI FIORENTINO

Conte del S. R. Imperio, membro dell' Illustre Accademia dei Georgofili di Firenze; dell' Accademia Georgica di Padova ec.

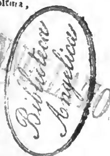
QUINTA EDIZIONE

Corretta e notabilmente accresciuta da altro Autore di molti utilissimi Articoli a maggior comodo degli Amatori dell' Agricoltura, e divisa in cinque Tomi.

TOMO PRIMO.







IN VENEZIA, MDCCCIV.

PER FRANCESCO SANSONI

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

ALLA CELEBERRIMA
ED ILLUSTRISSIMA ACCADEMIA
DE' GEORGOFILI
IGNAZIO RONCONI.



EL corso di diversi anni, ne' quali trattenuto mi hanno lontano da codesta amatissima mia Patria, le mie fastidiose occupazioni, ho voluto impiegare le ore tutte di libertà nello studio dell' Agricoltura, che fu sempre il principal mio genio, ed impegno.

Datomi pertanto all' assunto di compilarne un DIZIONARIO *ad uso particolarmente della nostra Toscana, e dell' Italia, ho in prima sfiorato gli Autori tutti che delle varie maniere di coltivar le terre ne' diversi Climi dell' Europa hanno trattato, e da i lumi somministratimi da loro, e dalle*

osservazioni mie proprie animato, ho potuto ridurre questa mia fatica al suo fine, e renderla di pubblica ragione.

Nel consegnarla dunque alle stampe ho riputato un preciso dovere di buon Cittadino consecrarla a Voi, Celeberrimi, ed Illustrissimi Accademici, le di cui meditazioni agli avanzamenti soltanto delle Agrarie ricchezze son destinate, sotto i gloriosi, e possentissimi Auspicj d'un Sovrano gran conoscitore del pregio intrinseco delle Arti, e distintamente di questa, che così vantaggiosamente confluisce al comodo de' Sudditi, ed all'opulenze degli Stati.

Beata può dirsi a gran ragione la Toscana per l'acquisto fatto d'un Principe, che vero Padre de' suoi Popoli, a null'altro rivolge i suoi pensamenti che all'accrescimento della felicità pubblica, e ad arricchire i proprj Stati degli effetti generosi della Real Sua Clemenza, particolarmente nelle vaste Maremme delle Provincie Sanese, e Grossetana, che più delle altre parti aveano provato le ingiurie funeste de' tempi.

Degnatevi pertanto, Celeberrimi ed Illustrissimi Signori Accademici, d'accettare con l'usata Vostra gentilezza questa, qualunque siasi, offerta del mio rispetto, e di-

vozione, e datemi coraggio col gradimento Vostro di proseguire i miei Studj in vantaggio pubblico, e distintamente della nostra fortunatissima Patria.

Di Venezia 28. Giugno 1771.

PREFAZIONE DELL' AUTORE

Premessa alla presente Edizione.



Sia per supplire a'proprj bisogni, o per più facilmente procurarsi agiatezze e comodi, o per mantenere il lusso, o per soddisfare l'avido genio d'accumular danaro, domina in quasi tutti il desiderio di aumentare le proprie sostanze, ed a questo fine quali mezzi non si tentano, quali strade non si battono? Lusingati da incerti progressi, andiamo ad incontrar la morte fra le armi; non intimoriti da'pericoli del mare, esponiamo la nostra vita all'instabilità dell'onde; resi insensibili a'disprezzi di persone gonfie dell'aura favorevole di lor fortuna, siamo ad essi continuamente intorno, perchè speriamo per mezzo loro di avanzare o nel politico, o nell'economico, non considerando il duro peso della continua schiavitù a cui ci obbligano simili posti; e intanto che si procu-

curano questi mezzi, ne' quali ci troviamo spesse volte ingannati, tralcurasi il più facile, il più sicuro, ed il più giusto, qual'è l'Agricoltura. La terra vera donatrice d'abbondanza, e di ricchezze, lavorata che sia, non ricusa di generosamente ricompensare le nostre fatiche, e render paghi i nostri desiderj. In quest'esercizio ritrovasi la pace, il riposo, la contentezza e di giorno in giorno con incredibil piacere si vedono crescere quei prodotti, che sono la sorgente di nostre ricchezze. Antica altresì, e nobilissima è l'Agricoltura, esercitata da tant' illustri soggetti, onor dell' istorie, e però non isconvenevole a qualunque grado di persone. Che se dalle loro tombe sorgessero uno Scipione il Grande, un Dioclezìano Imperatore, i quali per attendere all' Agricoltura abbandonarono l'Imperio, quali esclamazioni, quali invettive non farebbero a' nostri tempi, vedendola vilipesa fin presso i più rozzi uomini, che si ritrovino?

Ma quali ragioni vo io cercando per esaltare l'Agricoltura, mentre parlo agli amatori di essa, a comodo de'

qua-

quali è diretta quest' Opera, frutto di quell' ozio ritrovato lontano da' miei affari, per passare il quale occupandomi in leggere libri d' Agricoltura, uno me ne capitò Stampato à Parigi nel 1763. e quindi nel 1770. à forma di Dizionario, intitolato l' Agronome ec. Sperai a prima vista con un tal libro poter soddisfare al genio mio verso quest' arte, ma l' essere stato fatto dall' Autore per la Francia, e perciò in molte cose non adattabile all' uso, e clima nostro, e il ritrovarlo in molte, e molte, o in tutto, o in parte mancante, mi fece ben tosto comprendere quanto limitati fossero quei lumi, che da esso ricavar si potevano. Volli non ostante render pago il mio desiderio, e a tale oggetto presi come per orditura di questa tela tutto ciò che giudicai opportuno; e quindi riscontrando i migliori Autori, che di quest' arte hanno scritto, raccolsi i diversi loro precetti non solo per ciò che riguarda la sementa delle terre, la coltivazione de' prati, e vigne, la piantagione degli alberi, ma pure il governo del bestiame; le loro malattie, e i rimedj, senza tralasciare le diverse fabbriche

che

che di campagna, e la lor situazione, e quello ancora che serve d'adornamento ne' giardini; oltre molte altre necessarie notizie, di esse formando tutto questo Libro, che non chiamerò nè opera mia, nè ammasso dell'altrui fatiche, lasciandone libero il giudizio al benigno mio Leggitore.

Siccome i colombi, i polli, le api, e i bachi da seta sono una parte delle occupazioni d'un agricoltore, così di questi ancora ho bastantemente parlato. Secondo la maggiore o minore importanza delle materie, mi sono più o meno esteso nel trattarne, avendo avute più di tutte in mira quelle, che formano l'oggetto principale dell'Agricoltura, e perciò ho lungamente ragionato de' grani, e delle biade, e della loro conservazione, de' boschi, delle viti, e della maniera di fare i differenti vini, e cose simili; ho inoltre procurato di unire quel più che ho potuto sotto diverse generali parole, come agrumi, biada, bestiame, lavori, terra, ed altre, onde più facilmente trovare, ed apprender si possano varie principali regole dell' Agricoltura.

A so-

A solo oggetto di trovar rimedj alle diverse malattie delle bestie, e d'informare delle loro medicinali virtù quegli Agricoltori, che alla campagna si trovano lontani da' professori, ho poste alcune erbe non appartenenti alla cultura del campo, o del giardino; ma non per questo mi sono creduto nella necessità di parlar di tutte, nè stimo dover temere una critica per averne tralasciate molte, mentre ho avuto puramente in idea di formare un Dizionario giovevole agli Agricoltori, e non già un Orto Botanico. Se ho parlato di tutto quello, che serve di vaghezza ne' giardini, e di altre materie che tendono solo a render maestoso, e piacevole il soggiorno della campagna, ho giudicato ciò non isconvenire, sembrandomi potersi giustamente accordare ad un comodo Agricoltore qualche onesto sollievo dalle rurali applicazioni. Siccome poi nella moltiplicità delle piante, trovansi in grande numero di quelle, che hanno delle qualità medicinali; così il buon giardiniere dovrà esser attento, ed accorto nel cono-

ſcere la qualità de' fiori per ſaperli ben coltivare, mantenere, accreſcere, e moltiplicare; ſarà parimenti ſuo dovere il fare un diligente ſtudio per conoſcere le qualità medicinali de' fiori, per poterne poſcia far raccolta a' ſuoi tempi o di foglie, o di fiori, o di radiche, come potrà vedere ne' riſpettivi capitoli delle piante; così io per non defraudare il pubblico d' una tanta utilità, giudicai ragionevole coſa il deſcrivere in breve gli effetti proprj, acciò ſi poſſa trarne de' vantaggi di non lieve momento. Ho in fine aggiunta una tavola per dimoſtrare la relazione che hanno le miſure delle principali Città, e luoghi dell' Italia con il Piede Reale Parigino, eſſendomi di queſto ſervito in tutte le occaſioni di determinare una qualche miſura: come pure un indice di diverſe malattie ecc. con i nomi di quegli articoli, ove ne ho parlato, e che poſſono ſomminiſtrare un opportuno rimedio.

Avrei di buona voglia riportato il Seminatore, e altre macchine che ſi ritrovano nella tanto ſtimabile Opera della cultura delle Terre di M. du Hamel, ſe la neceſſità d' accompagna-

re

re la ſpiegazione con le figure non aveſſe reſa la preſente raccolta ſempre più voluminoſa, e per conſeguenza troppo aliena da quella riſtrettezza che ho cercato di mantenere; perchè reſtar non doveſſe ſopra i tavolini dimenticata, ma facilmente traſportar ſi poteſſe nel paſſeggiare la campagna, e trovarſela comoda in qualunque occorrenza; oltre di che mi ha indotto ancora a tralaſciarle il non vederne far uſo nella noſtra Italia, alla quale mi ſono, come dicea, ſtudiato di adattare queſto mio lavoro, onde alle occorrenze ho pur fatte quelle diſtinzioni che ricercano i differenti climi di eſſa. Non ho però mancato di riportare a luogo a luogo i ſentimenti del già citato M. du Hamel, e di dare alle parole Grano, e Lavori un ſuccinto ragguaglio della coltura di lui.

Lode finalmente non addimanderò al corteſe mio Lettore per le materie che qui ſi troveranno trattate; queſta giuſtamente appartiene ad altri Autori che mi han preceduto, e ſe biaſmo ſi merita la diſtribuzione, e dicitura (benchè per varj termini adat-

tati all' uso de' contadini (spero non do-
ver io incontrare taccia alcuna) que-
sta, il confesso, è tutta mia. Solo av-
vertirò d'avere io intrapreso questo
lavoro per pura mia istruzione, e di-
letto, e che alle persuasive di qualche
amico mi sono di mal animo indotto
a darlo alla luce, conoscendo io quan-
to dalla professione di lettere mi
sia lontano. Comecchè nelle antece-
denti edizioni molto rincresceami di
non aver avuto il comodo, e tempo
di prima provare, e verificare molte
cose che vi si conteneano, delle qua-
li non ero totalmente persuaso, così
ora posso ragionevolmente lusingarmi,
sebbene mi trovi in mezzo ad altre
mie gravi occupazioni, per le nuove
esperienze che riuscimi di fare, di a-
verla condotta alla possibile perfezio-
ne. Quindi il cortese Lettore vedrà
in quest'edizione quante cose cancel-
lai, avendo io trovato, che non ave-
vano il suo effetto, e quante ancora
n'aggiunsi, oltre moltissime altre che
somministrate furono allo Stampatore
da altro Soggetto versatissimo nell' a-
gricoltura, e ciò affine di render l'
opera, se non del tutto in gran par-
te

te almeno, corretta, ed ampliata. Vero è per altro, che avendo io quì uniti in ristretto i diversi precetti di Agricoltura sparsi in molti Autori, senza la grave spesa, e gl' incomodi che occorrerebbero per provvedere, e leggere tanti Libri, avrò la compiacenza d'aver reso un grande vantaggio agli Agricoltori, e a tutti quelli, che amano di coltivare questo nobile Studio. Vivi felice.



DIZIONARIO D'AGRICOLTURA, *O SIA* LA COLTIVAZIONE ITALIANA,

A



BBARCARE. Dicesi dell' ammassare il grano, o altre biade ancor nella paglia, formando le barche, ovvero biche tonde, sode, e ben serrate, con porre la parte della legatura de' fastelli al di fuori, e le spighe al di dentro della barca, per difenderle dall' acqua, o altra umidità, affinchè il grano stagionandovisi bene, venga più nodrito, e perfetto. Nè si pratichi giammai il pessimo uso di alcuni paesi, dove in vece di far le biche tonde, mettono i fastelli ritti colle spighe volte all' insù in modo che quel-

le d'un fastello s'incrocino con quelle dell'altro, e seguitando ad appoggiare sempre per ritto un fastello all'altro, formano barche di figura molto lunga, colle spighe esposte a tutte le intemperie dell'aria, poichè il granello perde la sua naturale chiarezza, e lustro, e la paglia non si conserva bianca.

ABETAIA. Luogo dove sono piantati molti abeti. *Vedi ABETE*.

ABETE. Albero resinoso, alto assai, diritto, e poco nodoso, che cresce nelle montagne, e luoghi freddi, i di cui rami pur diritti, e lunghi, gettano de' piccoli ramicelli in forma di croce, dove sono le sue foglie, lunghe, strette, dure, e pungenti, distribuite a guisa di denti di pettine, e sempre verdi, le quali nel mese di Maggio, e di Giugno vengono gittate a terra dalle nuove, che ad esse succedono. La scorsa dell'Abete è bianchiccia; I frutti, che vengono a scaglia come le pine, e che per lo più contengono due semi per scaglia, sono astringenti, e se ne fa uso esternamente nelle infiammazioni, contro i porri, e per i calli de' piedi. Il legname n'è asciuto e leggiero, e si adopra in molti lovori, purchè non sia coperto, o fermato con gesso: si vendono ancora le abetelle, o siano fusti interi, per stili da fabbriche, alberi da nave, ecc. La spezie d'olio che getta quando è giovane, è detergente, e molto buono per le ferite fresche della testa: un'oncia del balsamo che si fa di esso, presa per bocca, provoca l'orina, toglie gli umori biliosi, purga i reni, guarisce l'ulcere, e caccia fuori la renella. Getta inoltre un'altra resina più consistente, della quale se ne fa la pece.

Per tirar su degli Abeti si sparge irregolarmen-

mente il seme al mese di Ottobre in luogo ombroso ove siano degli alberi all' intorno, senza farvi cos' alcuna finchè non sono alti quattro in cinque piedi; allora si trapiantano al loro posto in terreno non umido, e in formelle cubiche di piedi quattro, osservando che l' Abete patisce a guastargli la veta. *Vedi PECEA*, albero molto simile all' Abete.

ABROSTINO. Spezie di vite selvatica, la cui uva vien chiamata con varj nomi, cioè *Abrostine*, *Lambrusta*, e corrottamente *uva Ciesetta*, perchè per lo più nasce fralle siepi, o ciese. Getta questa de' tralci lunghi, come la vite ordinaria, ma però sono aspri, duri, e colla corteccia screpollata. Il suo prodotto consiste in grappoli più piccioli dell' uva comune, e di grani minuti, i quali sono rossi in principio, e maturati che sieno divengono neri, ma di sapore un poco acido. Oltre le siepi, se ne ritrova anche nelle boscaglie, e ne' luoghi umidi, poichè vi germoglia senza alcuna coltivazione. Fiorisce nel mese di Maggio, e maturasi in quello di Settembre, tempo adattato per raccoglierla. Questa serve per conciare il vino, comunicandogli forza e vigore; se ne trova anche di bianca, la quale fa il medesimo effetto al vin bianco. Si adopra pe' vini grassi, e deboli, come sono per lo più que' del piano; e spicciolata nelle botti gli tira, e colorisce, ma meglio fa se venga posta nel tino. I suoi raspi sono astringenti, e la radice bollita nell' acqua, e bevuta in due bicchieri di vino, mettendovi dentro un poco di acqua di mare è buona contro l' Idropisia.

ABROTANO. Pianta sempre verde, della quale v' è maschio, e femmina; fiorisce in Luglio, e fa i fiori, ed il seme simile all' assenzio, ma

più amaro, che si mette anch' esso nella preparazione di vino medicato detta Wermuth. La decozione di abrotano facilita i mestrui, il seme bevuto con acqua tiepida giova agli asmatici, e a chi patisce ritenzione d' orina; scioglie le oppilazioni del fegato, e della milza. L' acqua che si distilla dalla pianta, è di rimedio a molti mali; e l' oglio fatto per decozione giova alla tigna, e al celtico. Quest' erba è tanto aromatica, che messa fra i panni di lana li preserva dalle tignuole.

Tutte le spezie di viti, che montano a più di 300. (poichè 300. diverse ve n' hanno in una sola vigna del Gran Duca di Toscana, tutte indigene dell' Italia, o della Grecia) vengono dalla Lambrusca ingentilita dalla coltura, e dall' innestatura a varie riprese. Forse anche le diverse indoli de' terreni avranno cooperato a rendere più sensibili i caratteri di varietà, che le distinguono, come si vede accadere di molti altri vegetabili.

ACACIA. Albero da formar salvatico, che viene dall' America, si moltiplica dal seme; cresce presto; butta molto legname che dà ombra; il suo fiore è di buon odore, ma di poca durata. Da qualche tempo in qua, siccome la foglia dell' Acacia non è d' un bel verde pe' giardini, si preferiscono i marroni d' India. Il sugo d' Acacia condensato, che viene dal Levante, è un astringente, e perciò buono contro i flussi: dee esser lucido, d' un color tanè, e d' un sapor disgustoso. V' è anche il *Germanico*, ch' è un sugo d' Acacia falsificato, poichè è composto d' estratto di prugne acerbe ridotto a consistenza a forza di farlo bollire: il suo color nero lo fa principalmente distinguere dal primo.

ACA-

ACACIA INDIANA. Questa pianta viene chiamata anche *Gaggìa*; getta il fiore due volte l'anno, cioè di Primavera, e d'Autunno. Li suoi fiori sono tondetti, e lanuginosi, pendenti da' picciuoli, a guisa di ciriege; spuntano tra le spine, e le picciole foglie si spartono di quà, e di là da' ramoscelli con vago ordine. Questi fiori verdeggiano, indi gialliscono, finalmente impallidiscono, spirando un'acuto odore. Ama situazioni apriche, e coperte dalla tramontana, terreno grasso, ed umido: si pota ogni anno, col levargli il seccume, e la moltitudine delle verghelle che getta d'intorno con qualche parte de' rami, che senza tal cura diverrebbero troppo fitti.

ACANTO. E' un' Erba, che nasce ne' luoghi umidi e pietrosi, e se ne trova di due sorte domestica cioè, e silvestre; l'una ha le foglie liscie, ed increspate che viene ne' Giardini, e l'altra liscie solamente. Le sue foglie sono più larghe, e più lunghe della lattuga, ma sono tagliate, ed hanno somiglianza alla zampa d'Orso, e perciò d'alcuni è chiamata *branca ursina*. Il suo fusto si alza due cubiti, ed è della grossezza di un dito, liscio con picciole frondi, lunghette e spinose, dalle quali nasce il fiore bianco. Le radici sono rossiccie, lunghe, viscose, e tenere. Le foglie di questa pianta sono ammollienti, e lenitive, e la sua radice è disseccante. In decozione provocano l'orina, ma ristringono il corpo, e sono giovevoli alli tisici: contuse arrecano giovamento agli ardori, alle scorticature, e l'acqua che da esse si stilla produce li medesimi effetti.

ACERO. Ve n'è di due qualità, cioè il bianco, ch'è il più ordinario, di legno dolce fa-

facile a lavorarsi; ed il colorito, detto anche riccio, ch' è di legno assai duro, e colorito, del quale fanno grand' uso gli armajuoli per l' incassature d' ogni sorta d' armi, facendone uscir il colore coll' acqua forte. Cresce ne' boschi, e luoghi ombrosi, ed è ovvio nelle Alpi di Toscana; ama le terre grasse, ed umide; getta molti rami, ma poca verzura; ha le foglie larghe, e un poco appuntate, con i fiori in forma di rosa, ma di color verde: i suoi frutti sono astringenti. Volendo moltiplicarlo si pongono i semi in un semenzajo di terreno grasso, dove crescono presto, e si trapiantano quando sono all' altezza d' un piede sino ai dodeci, e questi sono più stimati per esser domestici.

ACERO SACCARINO. Albero dell' America Settentrionale, che per incisione distilla un liquore sdolcinato, dalla di cui cottura si trae un eccellente zucchero suscettibile di raffinatura quanto quello di cannamelle. Le Provincie Unite d' America non ne usano d' altra sorta, e se ne trovano economicamente bene. I semi di quest' albero sono stati portati in Italia dal Sig. Cav. Castigliani di Milano, e hanno germogliato felicemente in varj Orti Bottanici, e Parchi. Si può anche moltiplicarlo per innesto su gli Aceri nostrali, ed è sperabile, che, trattato a dovere, possa render all' Europa gli stessi vantaggj che all' America Inglese.

ACETO. Liquore acido che si cava dal vino, o da altri liquori vinosi, o piuttosto il vino stesso quando sciolto il suo tartaro per una seconda fermentazione, esalato lo spirito sottile e sulfureo, restando l' altra parte grossa e terrea, diviene aceto, cosa che accade presto

po-

ponendo il vino in luogo caldo. La prima fermentazione vinosa è assolutamente necessaria, mentre senza questa i sughi vegetabili non sostengono la fermentazione acetosa, non potendosi ridurre il mosto o sia sugo crudo dell' uva, o d'altre frutta in aceto, se precedentemente col fermentare non è divenuto vino. L' aceto si fa gettando il vino patito (non intendendo parlare dell'infracidito, che conviene vendere a chi lo stilla per farne acquavite) sopra le vinaccie sgocciolate, e inforzate, come pure tenendo il vino in botti di salcio rosso, o di ginepro, o mettendo un pezzo di ginepro in una botte mezzo piena, che lo rende acido. Si può fare l'aceto in pochi minuti, mescolando del cremor di tartaro con delle feccie d' aceto, e versandovi sopra dell' acqua. Ma se d' una botta di vino cattivo volete fare un buon aceto, sospendetevi dentro un involto di tartaro crudo spolverizzato sottilmente, inzuppato in olio di vetriuolo, e di tempo in tempo smovete l'involto. Il lievito di pane quand' è inacidito, è anch'esso un fermento idoneo per una tale operazione. Un ottimo, e perfetto aceto si fa ancora col cavare dal tino del mosto d' uva bianca buona, e porlo in una caldaja sopra il fuoco; indi prendere delle mela cotogne, sbucciarle, grattarle, e gettarle nella caldaja, che dovrà bollire tre in quattro ore, schiumandola continuamente: lasciatolo raffreddare si versa ogni cosa in un bariletto vuoto; l'anno dopo si troverà un aceto di straordinaria bontà. Per fare dell' aceto secco da portare in una scatola, prendete delle ciliege salvatiche quando cominciano a maturarsi, dei grappoli d' agresto grosso, e delle ghiande salvatiche prima che ma-

turino; pestate tutto insieme, e poi incorporate con del più forte aceto che trovar si possa, formatene una pasta, che metterete a seccare al Sole. Questa potrà portarsi in iscatole, e volendo servirsene si fa stemperare nel vino, che diviene un buon aceto.

L'aceto è penetrante, attenuante, e astringente, è buono contro le punture degli animali; mirabile per qualunque scottatura, poichè bagnando prontamente la parte offesa, non alza neppure vescica: preso internamente resiste alla corruzione, e al veleno, raffrena il singhiozzo, e lo starnuto. Il fumo d'aceto arresta il sangue nell'emorragie del naso; applicato, e tirato su pel naso è buono per l'affezioni sonnifere; il suo odore toglie la sincope: è contrario però agl'ipocondrici, a'malinconici, ed a'gottosi.

La Farmacopea di Lione prescrive un metodo giudizioso e semplicissimo per far l'Aceto. Si mettano sei parti di vino generoso, e una di perfetto aceto in un barile già solito a contenere buon aceto. Si lasci il barile scemo di circa un quarto, e si collochi in luogo caldo a 20. gradi del Termometro di Reaumur. Vi si aggiunga vino ogni qualvolta la fermentazione si mostri troppo rapida, per rallentarla, si trasporti il barile a luogo di più bassa temperatura. A capo di tre mesi, cessato ogni movimento di fermentazione si avrà ottimo e robusto aceto.

Gli aceti semplici si fanno con varj metodi in varj paesi secondo le pratiche anticamente introdottevi, e riescono generalmente bene in ragione della diligenza che vi si usa. I Modonesi hanno ottimi aceti, nè altro fanno che

separar il mosto da' raspi co' quali abbia bollito tre giorni, e lasciarne per altri tre giorni asciuttare, e inacidire i raspi nel tino, indi riversano il mosto loro. Codesto aceto è perfetto a capo d'un anno.

Si può aver aceto in otto o dieci giorni dal vino di pomi, ossia Sidro, esposto al Sole, dopo chiarificato, con nuovo pastume di pomi stiacciati, onde rifermenti, e inacidisca prontamente. In Italia però, stanti le cose come stanno, l'aceto di Sidro non entra nelle speculazioni economiche. Ad onta de' suggerimenti di savj Agronomi teorici, nessun Agronomo pratico si cura di moltiplicare i pomi lungo le siepi, lungo i fossi, lungo le strade, per moltiplicaré una spezie di frutto atto a supplire almeno pel basso popolo, e pe' contadini alla mancanza del vino d'uva con una bevanda grata e salubre qual è il vino di pomi, ossia Sidro.

Si può fare anche dell'Aceto colla Birra; ma codesto non è da suggerirsi all'Italia, che non per bisogno, ma soltanto per capriccio, o a dir meglio depravazione di gusto sostituisce talvoltà a' buoni vini largamente donatile dalla naturà quella disgustosa bevanda.

I fabbricatori di Aceto fanno, unitamente cogli Speziali, varj *Aceti composti*: 1. Facendo infondere nell'aceto ordinario certe sostanze vegetabili, quai sono i fiori di Sambuco, le foglie di draguncolo, le rose, i robi, l'aglio ec. siffatte spezie di Aceti s'impiegano negli alimenti: 2. Preparando eglino col mezzo della distillazione degli *Aceti aromatici*, che servono per la toletta; tai sono l'aceto con lavanda, aceto con bergamotto, con cedrato, con timo, con ramerino, ec.

La

La preparazione di questi Aceti consiste a mettere in un lambicco di terra, o di vetro dell' Aceto con una o parecchie di dette sostanze, secondo che giudicasi approposito, e a distillare il miscuglio a bagnomaria. Con un tal mezzo si possono ottenere le differenti spezie di Aceti aromatici, che si desiderano.

Per fare Aceti composti.

Fra gli aceti composti ci contenteremo di render conto soltanto dell' *Aceto Rosato*, e di quello *de' quattro ladri*. Il primo si fa assai facilmente mettendo a macerare per venti giorni al Sole d'Estate, in vaso di Vetro delle foglie di boccia di rosa selvatica secche prima all' ombra, in aceto gagliardo e ben depurato. Dopo una tal macerazione, si passa, e si ricola l'aceto, che si serba pe' varj usi domestici, e viene vantato come bagno utile alle cefalalgie.

Per far l'Aceto *de' quattro ladri* si prendono cime di assenzio, di ramerino, di ruta e di salvia, un' oncia e mezza per ciascheduna spezie; due oncie di fiori di spigo, o lavanda, secchi; due oncie d'aglio; due dramme per sorta d' acero, di cannella, di garofani, e di noce moscata. Si mette ogni cosa in otto libbre di buon aceto, che si pone in bagno d' arena, onde la mescolanza si digerisca per due giorni, avvertendo che il vaso sia ben chiuso. Tolto dal bagno si spreme, si chiarifica, vi si aggiunge mezz' oncia di canfora sciolta nello spirito di vino, e si serba il liquore pegli usi vantati, e che forse non tutti sono approvati dalla sperienza. Certo è però che l'aceto *de' quattro ladri*, applicato alle narici è un preservativo dagli

gli effetti dell'arie corrotte delle stanze d'ammalati, de' luoghi terreni, delle paludi, delle fogne in escavazione ecc.

ACETOSA. Erba d'orto di diverse spezie; le più conosciute sono, la lunga colle foglie bislunghe, che terminano in punta, d'un verde lucente, della quale se n'adopra nelle cucine; la tonda, le cui foglie sono d'un verde pallido, le barbe minute, e i rami serpeggianti; la gialla, ch'è di foglie bionde, ed ha meno acido delle altre. L'acetosa si semina in marzo, in un terreno ben lavorato; dopo nata si sarchia, s'innaffia molto, e se ne raccoglie il seme in Luglio: si può moltiplicare ancora co' talli staccati dalle piante vecchie sul principio dell'autunno, o della primavera. Si lavora la terra dov'è l'acetosa almeno tre volte l'anno, e all'ultimo lavoro, ch'è al cominciar de' ghiacci, dopo tosata in tondo si ricopre di concio.

Le foglie di questa pianta pestate, ben mescolate con sugna vecchia, e messe in una foglia di cavolo sotto la cenere fanno un buon impiastro per tutti i tumori frigidi: poste nell'aceto, e mangiate la mattina a digiuno sono un preservativo contro la peste. La decozione d'acetosa in bevanda è buona contro i morsi de' cani arrabbiati, con lavarne di essa la ferita, e coprirla con delle foglie, continuando la bevanda fino a che la morsicatura sia guarita. Le barbe sono aperitive, e danno all'acqua un color rosso.

ACETOSELLA. Erba che viene chiamata da' contadini *Allelnja*, ed è una spezie di trifoglio, che si moltiplica col porne un cesto in qua, e uno

uno in là, e si può seminarla in ogni tempo. Essa ha tutte le qualità, e sapore dell'Acetosa. Questa erba ha più del rifrigerante, e perciò la sua decozione è buona al mal di fegato riscaldato.

ACHILLEA. Pianta che cresce ne' luoghi incolti, e secchi, gettando molti rami alti circa un piede, circondati da foglie tagliate, minute, e simili ad una penna d'uccello; in cima al gambo produce un ombrello rotondo con fiori bianchi, porporini, e color d'oro. E' astringente, ed amara: si adopera nell'emorragie sì del naso, che del corpo, della matrice, nello spurgo di sangue e nelle emorroidi, ordinandosene il sugo da tre once fino sei.

ACQUA. Se questo fluido non può egualmente dirsi il solo nutrimento delle piante, esso n'è certamente il principale, ed è poi il veicolo degli accessorj. Moltissime esperienze concorrono a provar questa verità. *Boile* fece seccar della terra in forno, poi la pesò, indi vi seminò delle Zucche. Venute ch'esse furono a maturità riseccò, e pesò la terra, e trovò che nulla affatto aveva perduto. *Van-Helment* piantò in cento libbre di terra un Salcio che ne pesava 50., e lo adacquò per tre anni con acqua piovana, o con acqua distillata. A capo di tal termine l'albero pesava 169. libbre, e la terra non aveva perduto che due oncie del peso suo. *Bonnet* fece, da diligente osservatore, esperimenti comparativi fra la vegetazione de' semi affidati alla terra, e quella de' semi affidati quasi alla sola acqua. Egli pose de' grani d'orzo in terra da giardino, e contemporaneamente a numero eguale ne pose nel musco inumidito, cui

cui tenne sempre innacquato. Un grano d'orzo nel musco ne diede novantatre, l'altro grano in terra trentadue soli.

Da questi fatti (e ne sopprimiamo altri moltissimi) l'Agricoltore dee rilevare di quanta importanza sia l'assicurarsi d'aver acqua a portata sia dell'ortaglia, sia del prato, sia del campo, sia di qualunque piantagione.

Essendo l'acqua di somma necessità per innaffiare le piante ogni volta che ne hanno bisogno, è necessario pure avvertire alla qualità; perchè può, taluna in vece di ajutare la circolazione del succhio adattato, far perire la pianta. L'acqua di fiume, o di ruscello è molto buona, poichè ricevendo e la continuamente de' sali volatili, e partecipando delle altre influenze dall'aria, non può far di meno di non apportare alle medesime piante un notabile giovamento. La peggiore di tutte è quella di pozzo, perchè essendo comunemente freddissima, è pur capace di far perire le radici. Gli Ortolani non devono mai adoperarla, senza prima averla tenuta esposta per qualche tempo all'aria. Quella delle Cisterne, siccome non è altro, che acqua piovana adunata in una buca profonda; così è molto leggiera, e sanissima anche a beversi, quando sia conservata nella sua purità. E però l'Ortolano dee sempre procurare di avere una cisterna nel suo orto, a cui possa ricorrere ogni volta che deve innaffiare le sue piante, sia che manchi affatto di acqua di fiume, o di pozzo, sia che ne scarseggi nelle stagioni di sovverchio asciutte, ed aride. *Vedi* CISTERNA.

ACQUERELLO, o MEZZO VINO. Quest' è acqua passata sopra le vinacce dell'uva, ch' è più

è più o meno buono secondo che v'è più o meno mosto. Per farlo bene si getta la quantità d'acqua che si crede necessaria nel tino, subito cavato il vino, e vi si lascia stare qualche tempo, perchè s'impregni degli spiriti vinosi, e fino a che si faccia una sufficiente fermentazione del vino che vi resta con l'acqua, per comunicargli il suo colore; indi levato da questo tino l'acquerello, e messo in un altro, si cavano le vinaccie, che poste sotto lo strettojo, si spreme il vino ch'è ancora ne' granelli, e portato nel tino dov'è l'acquerello, tutto mescolato insieme, s'imbotta. Vi sono molti paesi che non cavano dalla maggior parte dell'uva il vino schietto, ma pongono con essa a dirittura l'acqua a bollire nel tino, e così fanno il mezzo vino. *Vedi VINO*, ove ho parlato del mezzo vino.

ACUTA SPINA. E' un albero, che rassomiglia al pero salvatico, ma minore, ed assai spinoso, con le foglie simili, eccettocchè sono picciolissime. Getta profondamente le sue radici, ed il frutto che produce è pieno, fragile, e rosseggiante della grossezza di quello del Mirto, col suo nocciuolo di dentro. Nasce nelle Selve, e ne' boschi, ed il frutto mangiato, e bevuto giova alli flussi del corpo. Il nocciuolo polverizzato, e bevuto è un salutevole rimedio alle pietre, poichè le rompe, e le scaccia fuori.

ADIANTO. *Vedi CAPELVENERE*.

ADIANTO AUREO, o *Musco capillare*. Pianta ch'è differentissima moltissimo dall'Adianto, o Capelvenere, e gli rassomiglia solamente ne' filamenti dei fusti, che anche questa getta: si chiama *Aureo* a motivo delle sue foglie,

glie, che hanno un color gialliccio. Cresce all' altezza d'un dito: le sue foglie sono tanto sottili, che pajono capelli, e sulla sommità de' fusti vi sono come tante teste lunghette: le sue radici sono sparse in moltissimi, ed assai sottili filamenti. Nasce questa pianta d'ordinario sulle muraglie vecchie, in luoghi aridi, e fra il musco degli alberi. Si adopra come sudorifero, e ne' mali di punta se ne mette in infusione un buon pugno nell'acqua, che si fa bere all'ammalato a un bicchiere per volta.

AFFITTARE. E' un contratto col quale uno dà a godere ad un altro l'uso, e il frutto d'un fondo per un determinato tempo, coll' obbligo di pagare ogni anno, o in diversi tempi la somma stabilita nel contratto.

Siccome il fitto de' beni di campagna consiste in un fondo di sua natura fruttifero, come terre, vigne, pasture, boschi, laghi, ecc., così il fittuario è in obbligo di tenerlo da buon padre di famiglia, nè gli è permesso di farvi innovazione alcuna, che pregiudicar possa al proprietario. L'esperienza fa vedere, ch' è generalmente meglio l'affittare tutti gli effetti in corpo ad un solo fittuario, di quello che spezzatamente a diversi, quantunque in quest' ultima forma si affitti più caro; ma molti fittuarj snervano ben presto le terre con desolarle, o se ne trovano di quelli che non sono solventi. Una tal regola però patisce le sue eccezioni, mentre quando una fattoria è molto grande, non può un fittuario attendere se non che a' lavori, e concimature di quei terreni che gli sono comodi, trascurando i lontani quantunque buoni, perchè scomodi, e dispendiosi talvolta per il trasporto de' letami. Che cosa ne accade?

che

che gli lascia a pasture, e gli paga come terre cattive; dovecchè un particolare più vicino allo stesso fondo gli seminerebbe, e ne pagherebbe il doppio di fitto. E' interesse dunque del proprietario il dare ad un fittuario solo quelle terre alle quali può invigilare, e separare le altre troppo lontane dalla fattoria, per formarne un fitto particolare con persona a cui sieno più comode.

Prima di stipulare il contratto, dee il proprietario informarsi delle facoltà del fittuario, e del giusto valore di ciascun terreno, per ricavarne un ragionevole prezzo. Quest'ultima cognizione dipende dal prezzo comune delle biade, ed altre derrate nel luogo, ove gli effetti sono situati, dalla facilità dell'esito, dalla proporzione ne' tagli de' boschi, e dalla maggiore o minore ugualità nelle raccolte.

Nella scritta di fitto conviene che il locatore esprima la sua qualità, se di proprietario, o d'usufruttuario, o di amministratore: bisogna spiegar chiaramente tutte le condizioni, come per esempio: che terrà abitate le fabbriche della fittanza, perchè meglio si conservano; che coltiverà, concimerà, e migliorerà tutte le terre con farvi i necessarj ripari, e questo fino alla fine del contratto; che non trasgredirà l'ordine solito seminando le terre allorchè restar devono in riposo, o ponendovi grano quando ricorrono biade; che non taglierà i boschi se non ne' tempi e modi convenuti, e per il legname da lavoro la sola qualità, e quantità stabilita; che metterà a coltura un certo numero di terre, fosserà, e concimerà le viti, e i fruttaj, i quali saranno numerati. Dichiarare le somme, e scadenze de' pagamenti, che debbono esser pro-

por-

porzionati alle facoltà del fittuario, e ne' tempi del ritratto de' diversi prodotti, perchè più facile gli sia l' eseguirli; se possa, e in quali casi pretendere diminuzione o bonificazione. Finalmente che sia obbligato a tutti gli accidenti, che provenissero da qualche sua mancanza; e che resti sciolto il contratto allorchè fosse debitore di due annate; o deteriorasse i luoghi, disfacendo vigne, boschi, &c. ed altre simili convenzioni.

Uno de' maggiori ostacoli agli avanzamenti dell' Agricoltura, è l' uso di non affittare che per un tempo corto, essendo comunemente i più lunghi affitti di nove anni. L' industria dunque del fittuario consiste in fare quei miglioramenti, dei quali può egli godere durante il suo fitto; così un fittuario di rado dà alle terre conci consumati, ma per lo più freschi, cosa di notabil pregiudizio. Sarebbe d' un considerabil vantaggio, e all' Agricoltura sommamente favorevole che i fitti durar potessero più di nove anni, ed essere con una medesima scritta prolungati fino a diciotto, ottenendo una Legge la quale senza verun' aggravio lo permettesse. Non pregiudicherebbe questa in conto alcuno a quelli, i quali non hanno bastante cognizione di quest' arte per rilevare la grande importanza d' una tal Legge, poichè essi si manterebbero in libertà di non affittare che per nove, per sei, e anche per tre anni. Vi guadagnerebbero certamente i padroni, perchè i loro effetti sarebbero meglio coltivati, e l' affittuario pagherebbe più pontualmente; i successori istessi ritroverebbero il loro vantaggio per il maggior valore degli effetti nel divenirne possessori. Il fittuario pure ne risentirebbe utile, perchè un

 più

più vasto campo avrebbero le sue premure, e intraprenderebbe tutti quei lavori, de' quali goder potrebbe in un più lungo spazio di tempo; dove all' opposto il continuo timore di far per altri lo ristringe a' miglioramenti annuali, per non veder passare in mano altrui il frutto di sue fatiche.

AGARICO. Fungo d'albero, che viene sopra i rami grossi di quercie vecchie, e del larice. Evvi il maschio e la femmina: il maschio è lungo, nero, duro, denso, e grave, e che mostra ne' suoi fragmenti come fili di nervi; dovecchè quello ch' è femmina è rotondo, bianco, poroso, leggiero, facile a rompersi, e questo è lodato: purga gli umori frigidi, acquosi, e sierosi, leva le ostruzioni del mesenterio, ma cagiona nausea: si corregge con qualche stomatico, e vi si aggiugne, per stimolante, del tartaro purificato. La quantità in prese, è da una dramma a due, e in infusione da due a cinque. E' qualche tempo che s'è scoperto avere una virtù efficacissima per istagnare il sangue senza dolore nel taglio delle membra, perchè supplisce alla cucitura; come pure nelle piaghe, anche putrefatte, e che non possono sostenere l'allacciatura. Quello che viene dal Levante è più bianco, più leggiero, e più stimato. I tintori servonsi dell'agarico per la tinta nera.

AGLIETTI. Sono lo stesso che *Stami*; e s' intendono quei filetti che pendono dalla punta della cipolla, o dallo stelo de' fiori, come nel crocco, ecc.

AGLIO. Pianta d'orto molto conosciuta, di radica rotonda, che, levando le buccie quasi bianche dalle quali è circondata, si divide in molte parti che si chiamano spicchj, con i quali

s

si moltiplica l'Aglio. Se ne trova di due sorte, il bianco, e il rosso; il bianco si pianta in Novembre, e Dicembre, ed il rosso di Febbrajo, e Marzo a quattro in cinque dita di profondità, e ad un palmo di distanza. Avvertasi però che l'Aglio riserbato per piantare, non si dee lasciare che tocchi l'acqua, sterpato che sarà; nemmeno deesi adacquare quando sarà entrato in maturanza. Conviene parimenti sciegliere il più bello, e più stagionato per piantarlo, levandogli attorno del capo la prima pellicola, cioè il solo primo circolo esteriore. Vuole esser piantato in terreno ingrassato di sotto, ma però non molto: sopra non s'ingrassa, perchè quella grassa di sopra lo cuoce, e lo fa marcire. Se si pianteranno gli spicchj d'Aglio mondati fanno un capo senza spicchj, cioè un solo spicco grosso. Perchè venga grosso, e non tanto acuto, si pone in terra chiara, e quando è nato si lavora il terreno, e si calcano contro terra le foglie. In Luglio, allorchè principia il gambo ad ingiallire, vanno spiantati gli agli dopo il mezzo giorno, in giornata serena, e quando la Luna sia sotto terra, come pure nel piantarli, perchè sieno meno acuti, come osserva *Palladio*, e posti a seccare in luogo asciuto al Sole.

L'Aglio è incisivo, e aperitivo; mangiandolo, dissipa le viscosità dello stomaco, eccita l'appetito, è buono contro i vermi de' ragazzi, e contro la colica ventosa; unico coll'aceto contro la peste, ogni sorta di veleni, e contro alcune febbri; guarisce da' pedignoni, quando non siano scoppiati, cotto sotto la brace, e applicatovi sopra. Acciaccato, e posto sopra i calli de' piedi gli consuma. Non v' ha

cosa migliore contro il dolore de' denti proveniente da caussa fredda, quanto tenere in bocca dell'aceto, o della decozione d'Aglio, ovvero applicare sopra il dente tre spicchj d'Aglio pestati con aceto. Cotto col latte, pestato, e mescolato con cacio fresco ferma i catarri, e le flussioni, e guarisce gli raffreddati.

AGLIO TURCO. Quest'Aglio così chiamato, tiene una grande acrimonia, e viene d'una grossezza maravigliosa. Ricerca la medesima forma, e coltura dell'ordinario, ma è necessario metterlo più raro a cagione della sua grossezza. Il primo anno nasce come una grossa cipolla; poscia ripiantandosi nel secondo viene più grosso, e nel terzo anno crescerà come un Meloncino, e farà le sue divisioni degli spicchj come l'ordinario.

AGNELLO. Il feto della pecora, così chiamato fino che abbia cinque o sei mesi, dopo de' quali diviene montone, o castrato allora quando si castra. Per sapere come si allevi. *Vedi PECORE.*

Volendo ingrassare i primi agnelli, e venderli più degli altri; si faccino cuocere de' piselli in guisa che non si riducano in pasta, con mescolarvi poscia del latte di vacca, o di capra; non si facciano allattare dalla madre prima di andare alla pastura, e nel tempo che le madri sono alla campagna se gli apra la bocca facendo loro prendere di questi piselli, e latte; dopo masticato, e inghiottito, s'intinga l'estremità della mascella in detto latte; che imparando a masticare gli piglieranno da se; nel ritornare le madri si levi questo cibo; mentre lo divorerebbero. *Vedi* le loro malattie alla pa-

ro-

tola *BESTIAME*, all' Articolo *Malattie del Bestiame minuto*.

AGNOCASTO o *Vetrice*. E' un piccolo arboscello sempre verde, che ama i luoghi acquosi, chiamato *casto*, perchè attribuendoseli una virtù rinfrescativa, particolarmente delle parti genitali, si giudica adattato a moderare e reprimere i movimenti causati dall' effervescenza e dall' abbondanza degli umori seminali, e perciò capace di far vivere continenti coloro che se ne servono in bevanda, o in cibo, cosa che vien confermata da molti Autori coll' esperienze fattene. Le donne Ateniesi che professavano castità, duranti le feste di Cerere, giacevano sopra letti di foglie d' Agnocasto. Il legno è duro, e le foglie sono come quelle dell' ulivo o del salcio, pieghevoli, e liscie; produce grappoli di fiori bianchi porporeggianti, e odoriferi; il seme è simile al pepe, ma più minuto; e questo, tanto crudo che cotto, bevuto nel vino in peso d' una dramma, provoca i mestrui, dissipa le ventosità dello stomaco, fa dormire, e fa venire il latte.

AGOSTO. *Vedi* i lavori di questo mese alla parola *ANNO*.

AGRESTO. Uva acerba. Dicesi anche il liquore, che si cava dall' agresto spremuto, il quale s' insala, e si serba per condimento: è rinfrescante, astringente, eccita l' appetito, e può servire per le febbri ardenti: giova ancora alle carni del viso, e mani bruciate dall' ardente sferza del Sole.

Agresto è anche una spezie di vite, il cui frutto non viene mai a perfezione, che per lo più si pone a pergola a motivo del peso dei suoi grappoli, de' quali, molte volte nel tempo istes-

istesso, alcuni maturano, altri sono puro agresto, ed altri fioriscono. La sua coltura è la stessa delle altre viti. L'agresto non va colto nè troppo acerbo, nè troppo maturo, acciocchè il liquore spremuto venga perfetto.

AGRICOLTORE. E' quello che coltiva la terra. *Vedi AGRICOLTURA*.

AGRICOLTURA. Parola composta dalle voci latine, *ager* e *colere*, e s'intende l'arte di coltivare, e far fruttare le terre; si comprende ancora il governo economico di tutti gli effetti di campagna. Quest'arte ch'è la più antica di tutte, riconoscendo il suo principio col Mondo, per essere stata esercitata dal nostro primo Padre nel Paradiso terrestre, indi da Noe, da Abramo, da' Patriarchi, e dalla maggior parte della loro discendenza vissuta nella remota antichità, è d'una maggior conseguenza che non si giudica; perciocchè l'Agricoltura ha connessione con tutte le parti dello Stato, nè alcuna ve n'è, che da essa non dipenda, e non ne riconosca la sua origine, e i suoi progressi. Alimenti, popolazione, arti, commercio, navigazione, armate, rendite, ricchezze, tutto va dietro all'Agricoltura; quanto più essa fiorisce, tanto maggior rincalzo, e vigore acquista uno Stato. La terra bene, o male impiegata, i lavori de' sudditi bene, o mal diretti producono la ricchezza, o la miseria di esso, mentre la coltura delle terre, e l'industria sono l'origine di tutte le fortune, che godono gli uomini. Dove si sono eglino occupati alle manifatture, fabbriche d'ogni sorta, ed hanno abbandonata la coltura delle terre a' pregiudizj, e alla pura pratica de' contadini; dove si sono accresciute le ricompense

sul-

sulle manifatture, e aggravati altresì talmente d' imposte gli agricoltori, togliendo loro la maniera di mantenere la coltivazione più ordinaría; e dove tutte le premure tendono solo all' industria, è decaduta, e di giorno in giorno sempre più decade l' Agricoltura. Ma se si procurasse di rimetterla in fiore sarebbe il più potente ajuto alle fabbriche stesse, ed al commercio.

Il paese, a cui tutte le nazioni della terra cedono il posto in genere d' antichità, fertilità, popolazione, leggi salutari, e ricchezze, è a mio credere la China: pensa essa tutt' affatto diversamente, tenendo l' Agricoltura in grande stima; e l' agricoltore, la di cui professione è riguardata come la più necessaria per uno Stato, non è il più basso rango, conferendogli gran privilegj, e preferendolo a' mercanti, ed a' mecanici. L' attenzione dell' Imperatore della China per la coltivazione della terra è tanto grande (dice *du Halde*), che quando i Deputati sono dal Vicerè inviati alla corte, l' Imperatore giammai si scorda di dimandar loro in quale stato sono le campagne; e nel principio di ciaschedun anno va egli stesso in forma solenne a lavorare un pezzo di campo, affine di animare gli agricoltori col suo esempio alla coltivazione della terra: e un' egual cerimonia fa il Mandarino di ciascheduna provincia. Dopo d'aver lavorato in molti luoghi l' Imperatore, sparge diverse semente, e dietro a lui fanno lo stesso i Principi del sangue. Quindi gli Ordini del Governo di ciascheduna provincia informano sopra la persona ch' è più esperta in questa professione, la quale viene innalzata al grado di Mandarino, e vestitone l' abito,

visita il Governatore, siede in di lui presenza, e beve con esso il *Thè*: è questi rispettato finchè vive, e alla di lui morte gli vengono fatti i funerali con tutti gli onori da Mandarino. Tale è la stima che si ha per la professione dell' Agricoltura in questo antico e popolato Impero.

Se i Sovrani ad esempio dell' Imperator della China volessero innalzare a qualche dignità l' aratro tenendolo per un giorno nelle loro mani, i loro nobili vorrebbero far lo stesso, e diverrebbe questa la moda in tutti gli Stati, la quale ridurrebbe in un rafinato giardino la faccia della terra. Tralascierebbero molti quelle perniciose professioni che sono piene di supercheria, e fraude, e viverebbero liberi da simili imbarazzi, attendendo ad una vita mercantile, e di benefizio alle Città; ma non essendo il solo denaro il loro oggetto, abbandonano, come gli Spagnuoli, le loro natuali ricchezze, per andar dietro ad una figurata, ch'è sempre degradante se stessi: quella nazione, che scava e sviscera montagne, lascia le campagne incolte, e povera può dirsi per questo col Messico, e Perù nelle sue mani. Cattivo genere di ricchezza è quello, dice l' ingegnoso *Montesquieu*, che dipende dall' accidente e non dall' industria d' una nazione, e dalla coltivazione delle Campagne. Ma parliamo di quello che più appartiene al nostro oggetto.

E' una chimera il pretendere di dare un metodo generale d' Agricoltura: uno diverso ce n' abbisognerebbe per ciascuna provincia, per ciascun paese; poichè ciascuno dee procurare di perfezionare la sua maniera, e di fare delle prove sopra i soli prodotti adattati al proprio terre-

re-

reno. E' inutile, per esempio, il piantar degli ulivi in quei luoghi dove il rigor della stagione, o non gli lascia crescere, o non fruttano, o poco si mantengono. Per l'accrescimento dell' agricoltura è necessario far delle sperienze in ciascun paese; e seguitare gli esempj presi da un terreno che si sa essere del tutto simile a quello che si vuol fertilizzare.

Cognizioni necessarie ed essenziali che deve avere un perfetto Agricoltore.

Per intender l'agricoltura richiedonsi necessariamente molte cognizioni essenziali a quest' arte. 1. Avere un'idea del mecanismo della natura, affine di potere dall' esposizione, ed esterno delle terre giudicare a prima vista qual sia la loro qualità, avanti di conoscerla più esattamente all' odorato, peso, e sapore. 2. Sapere come vada preparata la terra acciò produca ottimi frutti sì per la qualità loro, che per la bellezza, e gusto; intendere perfettamente ciò che riguarda la coltura delle terre, e quali regole si debbano osservare nel farvi i lavori necessarj, seminare a proposito, nel grado, e tempo conveniente; distinguere le biade di buona qualità; ed avere finalmente una perfetta cognizione di tutte le parti che riguardano le vigne, i prati, i boschi, il piantare, e potare alberi, lo che abbraccia un assai lungo dettaglio di cose. 3. Un buon Agricoltore conviene che sia qualche poco informato dell' agrimensione, per sapere l'estensione delle terre, volendole comprare, quanto costerà il ridurle, e la quantità del seme che vi ci vuole. 4. Aver dee pratica delle regole di misurare, e sti-

mar

mar fabbriche, affine di non esser ingannato da' manifattori, e di non cimentarsi in intraprese maggiori delle sue forze. 5. Deve intendersi così de' cavalli, che di tutti gli altri bestiami, e delle qualità che distinguono i buoni da' cattivi; come vadano governati, poichè ciascuna spezie è d'una natura particolare; qual sia il loro pascolo più gradito; dee distinguerne le malattie, e sapere gli opportuni rimedj per guarirli, acciocchè il male non si comunichi, e non entri fra essi la morìa. 6. Aver tutta la cura de' suoi domestici, garzoni, e contadini, nè prenderne de' nuovi senza le necessarie precauzioni; saper l'arte di governarli, e di viver con essi; fare che gli uni siano subordinati agli altri per iscansare la confusione; parlar loro dolcemente sì, ma con gravità, senza molto ingerirsi in quello che uno dice dell'altro, e prevenire le querele che nascer potessero fra di loro, e però non ascoltare i rapporti, nè con la differenza de' trattamenti suscitar fra essi gelosia, essendo buona regola quella di tenergli sempre occupati. Far gran conto d'un bravo lavorante, d'un buon pastore, e trattarli secondo la loro abilità. 7. Dare alle sue genti esempio con una vita attiva, comparendo, non ostante il rigor delle stagioni, ovunque sono impiegati. Finalmente praticar pochi, per aver tempo d'attendere a' suoi affari, mentre nella solitudine avrà comodo d'informarsi dell'Agricoltura; rifletterà molto, e la riflessione gli farà comprendere, che il gran secreto dell'economia di campagna è di non lasciare andar nulla di male, di comprar poco, e di vender molto.

AGRIFOGLIO. Piccolo arboscello sempre ver-

verde, che ha due scorze, quella di sopra è verde, quella di sotto pallida. Il suo legno è duro, pesante, e va a fondo nell' acqua; se ne fanno delle bacchette, e de' manichi da fruste, i rami sono flessibili, lucenti e circondati di spine: si taglia come si vuole: ama i luoghi freddi, e le terre asciutte: vien chiamato anche *Alloro spinoso*, perchè le sue foglie verdi lucide sono armate tutto all' intorno degli orli di acute spine gialle.

AGRIMENSORE. Misuratore di terreni. L' arte di misurar le terre è, per così dire, necessaria a tutti quelli, i quali hanno effetti alla campagna, per aver la soddisfazione di sapere l' estensione de' beni ch' essi godono, che comprano, o vendono, ed il valore di essi. Ecco perchè un agricoltore è bene che sia agrimensore, e che trovi qualche momento d' ozio, per imparare se non perfettamente quest' arte, almeno per intenderla qualche poco, per iscansare l' infelicità di doversi sempre totalmente rapportare a' misuratori. L' agrimensura si divide in tre parti: la prima, detta propriamente *agrimensura*, consiste nel prendere le misure del terreno, e far sopra di esso necessarie osservazioni; la seconda si chiama *levar di pianta*, che vuol dire distendere il disegno, e descriverne sulla carta le misure prese, e le osservazioni fatte; la terza nominata *supputazione*, è il ritrovar l' area o quantità del terreno descritto, riducendo le varie divisioni della terra a triangoli, quadrati, ecc. come si vede da' seguenti esempj.

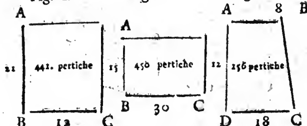
Esem-

Esempj di come misurare un pezzo di terra.

Supponghiamo che si voglia misurare un pezzo di terra A, B, C, Fig. I. di forma quadra, e che tanto il lato A B, che il latto B C siano di lunghezza 21. pertica; si moltiplichi la lunghezza del lato A B, con quella di B C, ed il prodotto di questa moltiplicazione sarà il numero delle pertiche che dee avere la superficie del pezzo di terra A, B, C, cioè 441. pertiche quadre. Lo stesso si fa nel misurare un terreno quadrangolare, che formi un quadro più lungo che largo, come nella Fig. II., moltiplicando il lato A B, che sia per esempio 15. pertiche, per il lato B C che si suppone 30. pertiche, ed il prodotto di 450. saranno le pertiche quadrate di detto terreno.

Se la figura formerà un quadrato irregolare, il quale abbia due angoli retti, come nella Fig. III. si misuri il lato A D, supponendolo di 12. pertiche, e si moltiplichi per la metà de' due lati A B, D C, che uno sia 8., e l'altro 18. pertiche, che unite insieme fanno 26., la cui metà è 13.; onde moltiplicando il 12. per 13. verrà 156. che sarà la superficie cercata.

Fig. I.



Allora quando si tratta di misurare un terreno triangolare, se è rettangolo; cioè che uno degli angoli sia retto, presa la lunghezza de' due lati che formano l'angolo retto, e moltiplicata una per l'altra, la metà del prodotto che ne risulterà sarà la superficial' estensione del terreno; ma se la suddetta figura triangolare non sarà d'angolo retto come A, B, C, Fig. IV. converrà tirare dall'angolo A la linea A C, che si vede punteggiata, la quale cade perpendicolarmente sopra la linea B C, e misurate le dette linee A D, B C, che una sia 12, e l'altra 21, moltiplicando una per l'altra, cioè 12 per 21 produrrà 252, la cui metà 126. è la superficie di tutto il triangolo A B C.

Si supponga ora un terreno irregolare come A B C D E F, Fig. V., si tiri la linea retta A C, si alzi la perpendicolare B G tirata dall' angolo B, e moltiplicata la lunghezza della perpendicolare B G per la linea A C, la metà del prodotto sarà la superficie del triangolo A B C. Nel punto G si tiri la linea C E, e tirata la D H, e questa moltiplicata per la C E, la metà del prodotto sarà la superficie C D E. Indi tirata la linea F R, e moltiplicata R E

per

per F R, la metà del prodotto sarà la superficie di F R E. Resta finalmente il quadrato A C R F, che moltiplicato uno de' due lati A C, o F R per uno degli altri due A F C R, il prodotto sarà la superficie di quadrato A C R F, il quale unito agli altri prodotti di sopra, ci darà la superficie di tutta la figura A B C D E F. Quando i lati d'un campo non sono esattamente diritti, si prendono non ostante come diritti, perchè si suppone che la varietà che ne proviene non sia considerabile.

Fig. IV.

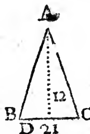
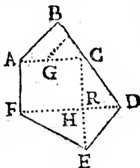


Fig. V.



Troppo lunga sarebbe la descrizione dell' uso, che si fa dello squadro, ed altri stromenti; onde chi desidera maggiore informazione sopra questa materia, dee instruirsi più a fondo ne' Trattati particolari dell' arte di misurar le terre.

Fra gli strumenti che si servono gli Agrimensori, ve n' è uno che si chiama Bastone Agrimensorio. Questo è composto di un cerchio

chio di rame, o piuttosto di un limbo circolare graduato, ed è inoltre diviso in quattro parti uguali da due linee rette, che s' intersecano nel centro ad angoli retti in cadauna delle quattro estremità di queste linee, e nel centro stanno attaccati due traguardi: il tutto è montato sopra un bastone. Gli Agrimensori si chiamano anche *Periti*.

AGRIMONIA, o sia *Canforata* detta volgarmente *Santonia*. Pianta medicinale alta un piede, di un solo fusto con molti rami duri, che ha le foglie bislunghe, molli, d' un verde pallido, e di un gusto dolcigno; fra queste se ne trovano delle altre, che sono picciolissime, ma della medesima figura. Il suo gambo è sottile, duro, peloso, di un color oscuro; i suoi fiori sono di color giallo disposti in forma di rosa. Caduto il fiore, il suo calice diviene un frutto bislungo fornito di punte, che rinchiude alcuni semi lunghetti. Cresce nelle macchie, ne' prati, e nelle terre incolte, si adopera nelle malattie di fegato, e nelle infiammazioni di gola. La decozione del seme fatta nel vino, e bevuta in peso di sei once, è ammirabile contro la ritenzione d' orina.

AGRUMI. Nome generico, che comprende tutte le diverse qualità di cedrati, limoni, lumie, aranci ecc. In quattro maniere moltiplicar si possono gli agrumi ne' giardini; la prima con lo spargere i semi; la seconda col piantar i rami; la terza coll' innestarli; la quarta con il propaginarli.

Per seminar gli agrumi in campo aperto, scelgasi un pezzo di buona terra, grassa, leggiera, spugnosa in luogo esposto al mezzo gior-

giorno, a qualche ridosso di muraglia, e comodo a potersi adacquare: alla fine di Febbrajo si vanghi più di due palmi a fondo, stritolando le zolle, con ispargervi al tempo istesso ugualmente da per tutto una sufficiente quantità di letame sostanzioso, consumato, e ben mescolato con la terra, la quale si disporrà a piccole porche o siano vaneggie larghe circa tre palmi. Che se ciò vuol farsi in vasi, fognati con cocci in fondo dove sono i fori, postavi sopra della stipa per facilitare lo scolo dell'acqua, si riempiono di terriccio, composto metà di terra scelta, e metà di concime tritato insieme, e senza pigiarlo. O sia nell'una, o nell'altra forma, nel mese di Marzo, ne' paesi caldi, e ne' temperati d'Aprile, e Maggio, si mettono i semi di qualsivoglia spezie, cavati di fresco da un frutto ben maturo, distanti meno d'un palmo uno dall'altro, ricoprendoli con un dito di terra leggiera, e sottile vagliatavi sopra, e dopo innaffiata, il che si fa anche una volta, o due la settimana secondo il bisogno, e secondo la stagione umida, o asciutta. Più d'ogni altro si stimano i semi *di Pomo d'Adamo*, perchè quantunque il suo frutto non sia buono a mangiare, riceve meglio di tutti l'innesto di qualunque agrume. Ovvero, prendi semi d'arancie di buona spezie che abbiano l'agro gustoso, e dolcigno, che si distingue anche all'occhio, poichè aperta l'arancia se si vede l'agro di color verdastro rigettasi francamente, perchè di cattiva qualità, dovendo il buono avere un color giallo di zafferanno, e allora se ne prendino i semi. Che se per mancanza di questa migliore spezie costretti si fosse ad adoperar semi della prima agrissima qualità, insegna-

gnano alcuni il porli per due giorni, prima di farne la semina, in infusione in mele stemperato coll' acqua, e dicono che se vi stessero un tempo più lungo diverrebbero troppo dolci, e non nascerebbero. I vasi si tengono in luogo caldo, esposto al Sole, e difeso dalla tramontana, principal nemico degli agrumi. Nate quelle piccole pianticelle, a misura che cresce il caldo, si adacquino ogni sera, e nel gran calore dell' estate due volte il giorno, cioè la mattina presto, e verso la sera, nè in qualunque tempo si lascino mai patire seccore; innaffiandole anche qualche volta l' inverno, se ne abbisognano, allorchè stanno coperte da stuoje, o riposte in stanze, ma in giornate però dolci, e piovose. Finiti i tre anni, al mese di Aprile si levano dal terreno, o vaso, in maniera che non si stacchi la terra delle piccole barboline, e si trapiantano in altri terreni o vasi preparati come sopra, alla distanza d' un piede, dando loro subito un poco d' acqua. Si vanno spesso visitando, e continuamente si tagliano con un temperino tutti i ramicelli, spine, e foglie che sortono al basso del fusto maestro, acciocchè questo non si divida in più rami, ma cresca diritto, e senza nodi, il quale pure se andasse troppo in alto, si recida un palmo circa sopra il luogo dove si vuole innestare, obbligando il sugo nutritivo a non dilatarsi soverchiamente. Quando le dette piante avranno tre o quattro anni, al principio di Aprile si spiantino col suo pane di terra attaccato alle barbe, e se ne ripianti una per ogni vaso già preparato con la solita terra, e poste in buona esposizione, se gli usino tutte le diligenze descritte sopra fino a che s' innestino, come a suo luogo diremo.

Modo di piantar i rami degli Agrumi.

La seconda maniera di piantar rami si fa ; quando nel mese d'Aprile, giunta la stagion temperata, potasi qualunque sorta d'agrumi, allora si scelgono i più lisci, e più diritti ramicelli dell'altezza d'un piede, che subito recisi, tagliata la cima, e levati i fiori, si raschia in fondo per due o tre dita la scorza, si ficcano in terreno preparato, siccome s'è detto sopra, distanti ciascuno due piedi, e che non sopravanzino fuori della terra più di quattro dita. Dopo che si sono attaccati bisogna zappettarli spesso superficialmente, pulirgli dalle mal'erbe, e ogni sera innaffiarli. Questa maniera quantunque più facile, e più breve del seminarli ; è però fallace negli aranci, che per essere di legno duro difficilmente si attaccano, onde questi è meglio seminarli. Si custodiscono queste piante appunto come s'è detto di quelle dal seme, e finiti i due anni si trapiantano in Aprile nel modo istesso in un vaso più grande, perchè essendo allora giunte alla grossezza d'un dito possono essere innestate.

Maniera d'innestare gli Agrumi.

Per innestare adunque le suddette piante venute da'semi, o rami le stagioni più sicure, e proprie, sono dal principio fino alla metà di Settembre dello stesso anno, in cui sono state trapiantate, o nel Maggio, e Giugno dell'anno venturo, allorchè la scorza si stacca bene dal legno : in uno di questi tempi si faccia l'innesto, scegliendo un luogo del fusto di buccia liscia,

liscia, e pulita, all' altezza da terra di tre palmi per quelle da tenersi ne' vasi, e quattro palmi, e mezzo circa per le altre destinate a stare in piana terra. Il migliore, e più convenevol modo di far gl' innesti è a occhio, a penna, o coronetta, e a squarcio. *Vedi INNESTARE* dove si parla di ciascuna di queste differenti maniere.

Giunti alla fine di Maggio, o al principio di Giugno, secondo il clima, e la stagione più o meno calda, sciogliesi la legatura tanto agl' innesti fatti di Settembre che a quelli di Maggio, e trovandone de' non attaccati, s' innestano subito più bassi. Attaccati che siano, si tiene continuamente netto il fusto salvatico da ogni getto che vi venisse, affinchè il nutrimento vada tutto con maggior forza, e vigore alle nuove sortite domestiche, che cresciute un piede, se ne lasciano due sole, le più robuste, e meglio situate per guarnire la pianta, e queste divenute lunghe tre palmi si spuntano all' altezza d' un palmo e mezzo circa secondo la forza della pianta, e delle sortite stesse.

Le propagini finalmente sono un ramo di qualsivoglia agrume, che senza reciderlo dal tronco si fascia da basso con un pezzo di corame largo un dito, e poi con il coltello si taglia in giro la corteccia dalla parte di sopra, e di sotto del corame, che levata dal mezzo de' due tagli, s' incastra subito nel vuoto il detto corame legandolo con spago incerato, affinchè vi si mantenga stretto. Fatto quindi passare il ramo, e intaccatura per un vaso, o pentola forata in fondo, si riempie di buonissima terra, e sopra vi si sospende un orcioletto d' acqua in modo che vi stili dentro, ma che una goccia

non cada finchè l'altra non è mezz'asciutta, osservando di riempire l'orcioletto allorchè sia vuoto. Nello spazio di sei mesi questo ramo avrà barbicato in forma da poter esser reciso, e trapiantato in luogo più spazioso; e siccome una tale operazione può farsi in Settembre, così in Marzo può esser reciso; ma la migliore è farla di Marzo, che così non patisce nel rigor dell'inverno, e reciderlo, e trapiantarlo in Settembre.

Come si devono coltivare e mantenere gli Agrumi.

Moltiplicati nelle già divisate forme gli agrumi, fa ora di mestieri il dire come vadano coltivati, e mantenuti. Nel mese di Aprile assicuratici d'una stabile Primavera, e cavate dagli stanzoni, e messe a' loro posti le piante, si scalzano bene all'intorno, e più a fondo che si può, senza offendere, nè intaccare le barbe, riempiendo il vuoto della scalzatura di spento, trito, e sostanzioso concime, niente pigiato, facendo all'intorno della pianta con altro concime più grosso un orlo che sopravanzi quello del vaso, e quindi discretamente si adacquino. In detto tempo, o piuttosto alla fine di Marzo a Luna mancante, prima che gettino i bottoncini si recidono le rame superflue, storte, mal situate, e dannose, lasciandone una giusta quantità da frutto, e da legno dottamente ripartite, e ad una proporzionata altezza, per dare alla pianta una vistosa figura; non si stacchino con le tanaglie, ma bensì si seghino i rami secchi, si tagliono i rotti, e i piccioli ove sono stati attaccati i frutti; si diminuisca la mol-

moltitudine delle ramicelle, che nascono nelle cime; e finalmente si osservi di ricoprire qualunque taglio di ramo, o mazza con cera da innesti per difenderlo dal Sole, e dalle pioggie. Al tempo de' fiori debbono questi diradarsi, osservando che nel cedro il primo fiore del ramicello è buono, egli altri per lo più vani: ne' limoni alcuni sono buoni, altri vani; negli aranci tutti sono buoni; onde vanno levati in maniera che restino ben distribuiti. Dalla Primavera sino all' Ottobre giova ogni mese zappare diligentemente le piante poste in terra, spargendovi prima all' intorno un poco di letame, acciocchè si mescoli colla terra, la quale smossa così, e governata, somministrerà un maggior alimento alle barbe.

Sarà facile il persuadersi che mancando l' umido a queste piante, resti trattenuta, e interrotta l' azione dell' umor vegetante, come lo fa chiaramente vedere l' abbassarsi delle cime de' rami, l' accartocciarsi delle foglie, l' illanguidirsi delle piante, il venir così stentati frutti, il che facilmente periscono, se pure non perisce la pianta medesima: nè serve il solo adacquarle quando ne abbisognano, ma di sommo rilievo è altresì il modo con cui si adacquano. Si tiene adunque un gran vaso d' acqua esposto al Sole, nel quale si getta l' estate del concime grasso, e macero, e nell' inverno della pollina, o colombina, e nell' estate due volte la settimana, secondo che se ne vede il bisogno, s' innaffiano, non già come alcuni fanno dandole l' acqua tutta in un tratto con tanta furia, che non avendo tempo d' inzupparsi nella terra, trabocca fuori del vaso; ma bensì con un' annaffiatojo apposta se ne dia un poca a tre o quat-

tro piante, e ripieno di nuovo l'annaffiatojo se ne sparga un'altra porzione a ciascuna di dette piante, e ciò si ripeta fino a che penetrando adagio nella terra, vedasi sortire dal foro di sotto del vaso. Qualche volta anche nell'inverno si adacquano, ma sempre sul mezzo giorno, in giornate dolci, osservando di non bagnare il fusto perchè non si agghiacci. Per le piante poste in terra c'insegna il *Mandirola* nel suo Manuale di prendere de' vasi di terra cotta fatti apposta, alti circa un piede, larghi tanto in fondo che in cima a guisa d'acquidotti, della tenuta di due boccali, e forati da una parte con cinque o sei bucchi, che principino dall'alto fino al basso del vaso, se ne sotterrino di questi due per pianta in modo, che l'orlo resti circa due dita più alto del terreno, discosti un buon piede dal tronco, e con i fori voltati verso l'albero. Quando si vogliono adacquare le piante, si empieno questi vasi, e l'acqua sortendo da' fori inumidisce a poco a poco la terra, talmentechè le barbe ricevendo maggior nutrimento, lo comunicano alla pianta, che divenuta più rigogliosa, produce frutti in maggior copia, più grossi, e di miglior qualità.

Quando si devono chiudere nelle Stanze gli Agrumi.

Lo stesso Autore vuole con giusto motivo che nel mese d'Ottobre si alleggerisca col ferro la terra de' vasi, e messovi in vece del letame non molto smaltito d'asino, o di cavallo, e meglio se fosse di mula ben trito, senza che tocchi il tronco, perchè lo danneggierebbe, si lascino esposti alle pioggie fino alla metà di Novem-

vembre, tempo in cui sogliono chiudersi, quando la stagion fredda non anticipi, e se in questo tempo non piovesse, s'innaffino ogni giorno, perchè così ricevendo le piante con l'acqua il vigor del letame si renderanno più capaci di difendersi da' freddi dell'Inverno. Poste al coperto in una bella giornata purchè le piante siano asciutte, si lascino per qualche tempo le finestre aperte, che indi chiuse, affine di ripararle da' freddi, non si riaprino se non quando l'aria è temperata, e il Sole caldo, e questo per due ore avanti, e tre ore dopo il mezzo giorno. Prima di riporre le dette piante, si scarichino da' frutti dell'anno antecedente, lasciandone solo pochi de' Settembrini, i quali dieno segno di crescere, e che attaccati siano a rami grossi, e robusti. Tutte le diligenze dette fin quì, si praticano per racchiudere gli altri agrumi gentili a spalliera, o boschetto formandovi attorno una spezie di stanze con tavolati, o stuoje. Verso la fine di Marzo si cominciano a poco a poco a scoprire, osservando l'istessa regola tenuta nel coprirli, e allora si potano, come s'è già detto; nè mai si scoprono affatto, o levano dagli stanzoni fino a mezzo Aprile, se la stagione s'è resa stabilmente buona, voltando a mezzo giorno la parte più debole, e stentata della pianta; essendo bene il sapersi che l'arancio per essere di legno forte patisce meno il freddo degli altri agrumi; dovecchè il cedro, e le lumie più abbondanti di sugo, e midollo lo temono assai. *Vedi STANZONE.*

Quando, e come si debbano tagliare le barbe superflue agli Agrumi.

Terminerò finalmente con dire il modo, e tempo in cui si debbono mutare gli agrumi, e come vadano tagliate le barbe superflue. Passati dunque tre anni dopo innestati, nel mese di Settembre, o d'Ottobre, allorchè sono nel suo vigore si levino con il pane attaccato alle barbe, rifognato, e ripieno il vaso di terra mescolata d'un terzo di concio di pecora ridotto a terriccio, riposato di due anni, un terzo di terriccio di letti di conci vecchi, e un terzo di terra grassa, dolce, e leggiera, oppure con le qualità di terra descritta alla parola *ARANCIO*, senza pigiarla come fu fatto in principio, vi si ponga la pianta ad una giusta altezza, considerato l'abbassamento di circa un palmo, che fa rimessa nel vaso, con averle prima spuntate le barbe laterali, e da basso, ma non si tocchino le maestre, osservando di non le scompaginare dalla terra, o concime che gli sta attaccato; e quest'istesso dovrà farsi ogni tre anni, senza toccar loro le barbe grosse, finchè giunti all'età di dodici anni, e cresciuto notabilmente il tronco, e dilatatesi le barbe, conviene diligentemente tramutare queste piante in vasi di proporzionata grandezza, lasciando intatte tutte le barbe di qualunque sorta. Nel tramutare le piante vecchie, sarà giovevole il porre sopra le radici, e attorno al pedale un poco di pelo di porco. Siccome piante in tal modo tenute le vedremo crescere a dismisura, così ogni sette anni si ripenghino in un vaso alquanto maggiore, acciocchè possino le barbe liberamen-

mente agire, e render la pianta vieppiù robusta, o perfetta. *Vedi ARANCIO*.

AJA. Luogo ove si batte il grano, ed altre biade. Dev'essere spaziosa, piana, in modo però che l'acqua abbia il suo scolo, e non vi covi; acciocchè in caso d'improvvise pioggie, coprendo le biade di stuoje o panni, restino difese dall'acqua se non vi farà ristagno; e sia vicina alla casa per il modo del trasporto delle biade, difesa da venti, ma in maniera che vi tiri qualche vento senza farvi mulinello, acciocchè nel trarre le biade si possino ben pulire; e che finalmente vi sia una chiusa all'intorno per impedire l'ingresso alle bestie. Prima di battere, levansi tutte l'erbe, uguagliasi il terreno, assodandolo, e riturando tutte le fessure con farvi un intonaco di sterco di vacca stemperato con acqua.

Queste avvertenze dispendiose, e nojose debbonsi avere annualmente per le cose rustiche e di poveri contadini; ma l'aja del buon affittuajuolo debb'essere lastricata di mattoni in taglio, o di pietra viva secondo l'opportunità de' luoghi, onde schivare tutte le raschiature, e rintonachi richiesti dalle rozze, e fatta d'argilla battuta, le quali poi se sopravvenga la pioggia nell'atto che si dee battervi il grano, per quanto abbiano declivio sempre lo bruttano di fango, e ne fanno perdere una porzione.

AJUOLA. *Vedi PLATEA*.

ALBA-SPINA. Spino bianco. E' un arbusto, che talvolta cresce a procerità d'albero. Serve principalmente per fare siepi vive, che quando sieno ben intrecciate riescono impenetrabili. Su di esso s'innestano i nespoli, gli azzeruoli, e i peri. Il suo frutto potrebbe servire a dar un li-

quore spiritoso dopo la fermentazione; ma gli vengono attribuite da' vecchj scrittori proprietà non confermate dalla sperienza, contro i calcoli, la dissenteria, ec.

ALBERETA. Luogo pieno d' alberi, e più propriamente d' alberi così detti, i quali si pongono in terreno renoso, e bellettoso lungo i fiumi, in buche fatte con la vanga, fonde tre piedi, nelle quali si piantano i rami d' albera stati prima in molle, e disposti in squadra, e secondo l' espressione degli antichi in *quincuncem*, distanti fra di loro cinque piedi e mezzo, con riempiere le buche della stessa terra.

L' *Albera*, nell' idiotismo d' alcuni paesi d' Italia, è il pioppo, e più particolarmente il pioppo bianco, che ama le sponde de' fiumi e de' fossati dove cresce con maravigliosa rapidità. Ma l' *Albereta* a propriamente parlare è nome più generico o collettivo, e significa la parte del podere, in cui si coltivano i giovani alberi destinati alla trapiantagione dove il bisogno li chieda.

ALBERO. E' il primo, e il più grande di tutti i vegetabili, che butta molti rami, e foglie, e che cresce assai più ne' climi caldi, che ne' freddi. Ve n' è di più sorte. I Pedali d' alberi isolati, o sia in libertà, che si lasciano naturalmente crescere molto alti, nella scelta de' quali per farne la piantata debbono preferirsi quelli di scorza discretamente liscia; contrassegno del loro giovanil vigore, diritti, alti sei piedi almeno, grossi in fondo cinque, o sei pollici, e tre o quattro verso la cima. 2. Alberi a mezzo tronco; questi venuto il tronco all' altezza di cinque in sei piedi, per mezzo della potatura si fanno distendere i rami maestri, che così

così sono non solo di maggior vaghezza in un giardino, ma d'utile ancora per il prodotto delle loro frutta. 3. Alberi nani, sono quelli che ad arte si tengono bassi, con il tronco alto mezzo piede, e interamente vuoti di rami, perchè dilatandosi dalle parti prendono la figura di globo ecc. *Vedi NANI*. 4. Alberi a spalliera diconsi quelli i cui rami si distendono alle muraglie a guisa di mano aperta; e sì per questi, come per i nani si scelgono diritti, con un solo innesto, e grossi in fondo due o tre pollici. *Vedi SPALLIERE*. 5. Alberi a contraspalliera sono piantati in linea paralella vicino alla spalliera; 6. Alberi de' piantonaj, semenzaj, ecc. Si dicono quelli piantati, o seminati in luogo a parte per servirsene alle occorrenze da trapiantare in qualche sito. 7. Alberi addomestichiti, sono innesti sopra alberi salvatici, nati dal seme, o dalle barbe d'un albero salvatico; oppure d'un'albero innestato sopra un'altro della sua spezie. Si possono distribuire ancora in tre sole classi, cioè alberi da frutto, alberi da legno, alberi sì da frutto che da legno: nella prima classe si porranno tutti quelli che si coltivano per averne le frutta che portano, e il di cui legno non è servibile nei lavori: nella seconda quelli, il legname de' quali serve alla costruzione delle fabbriche, delle navi, ed altro: e nella terza quelli, il frutto, ed il legname de' quali utilmente s'impiega, come sarebbe il noce, il pino, la quercia, il sorbo, l'olivo, e simili. *Vedi* alla parola *FRUTTI*, e a' nomi di ciascun albero, ove s'è parlato delle proprie qualità, e coltura.

Qua-

Quali alberi si devono piantare per ritrarne dell' utilità.

Gli alberi che si piantano alla campagna sono d' un grand' utile, e adornamento alle case, formandone de' boschi, de' viali, e ponendone per fino in quei luoghi che non producono nulla, mentre col moltiplicare gli alberi, si moltiplicano le proprie sostanze, tanto per quelli da frutto, quanto per gli altri da legname per lavori, e fabbriche, o per bruciare. Nel piantar alberi, si osservi di fare le buche sei mesi prima, più larghe, e fonde nelle terre magre, e di porre le qualità adattate a ciascun terreno; e quanto alle piante, sono migliori quelle prese da' semenzaj, o verzieri; che se si cavano da' boschi, vanno preferite quelle che getta la terra a quelle de' tronchi. Volendo alberi che vengano presto, scelgansi quei che fioriscono i primi, come mandorli, susini, ciliegi, marroni d' India, frassini, tigli, ecc. Se si ricerca che faccino dell' ombra, si prenda de' salci, de' pioppi; ma se si desidera la lunga durata, si piantino delle quercie, degli olmi, de' castagni, de' faggi, e degli abeti. Tutte quest' ultime spezie si pongono discoste venti piedi dalle fabbriche, e terre da seme, perchè con le loro barbe tolgono la sostanza alle piante, e ad esse pregiudicano con l' ombra.

Gli alberi vivono lunghissimo tempo. V' hanno de' Castagni a' quali si ponno contare otto a nove secoli; il celebre Castagno de' *cento cavalli* sull' Etna dee avere delle migliaja d' anni, e molte centinaja il Cipresso famoso di Somma. Per gli usi del fuoco gli alberi si sogliono potare

tare di tre in tre anni: ma di molto più tempo hanno bisogno per essere maturi quando vengono destinati alla costruzione domestica o navale. Per tali oggetti i conoscitori fissano la maturità del legno di Quercia all'età di 200. anni, quella dell'Acero a 100. o 150. quella del Faggio a 120., e in terreno asciutto a 150.; del Pino a 80., e 100. del Pioppo, del Tiglio, dell'Olmo a 30., e 40. ec.

Un segno di vecchiaja negli alberi si è l'esser i primi a cacciar foglie in Primavera, e i primi a perderle in Autunno.

In questi due ultimi decenni la nostra Agricoltura ha guadagnato parecchj alberi stranieri, de' quali appena verso la metà del secolo conoscevansi i nomi dai Botanici. La sperienza ha mostrato che alcuni di essi crescono più rapidamente, e danno più legna, o più frondi, o miglior riparo ai campi se si usino a guisa di siepe, che i già conosciuti dagli antichi agronomi. La Società Patriotica di Milano ha dato un Catalogo di codesti alberi di nuova introduzione assegnando gli usi, e indicando i terreni più adattati a ciascuno. Il *Moro Papirifero*, la *Robinia pseudoacacia*, la *Bignonia Catalpa*, per la loro bellezza e sollecitudine a crescere meritano la preferenza su quasi tutti i nostrali. La Robinia ama i terreni asciutti, ghiajosi; propagasi con maravigliosa rapidità dalle radici per poco che o alle estremità loro, o a intervalli rimangono scoperte. E' ottimo legno quello del suo tronco, se si lasci crescere diritta; se si tenga bassa e intrecciata forma siepi impenetrabili. Le pecore ne amano appassionatamente le foglie.

Del mantenimento, e conservazione degli Alberi.

Tutta la coltura, e la diligenza praticata dall' Ortolano, per far crescere, ed allevare gli alberi, a poco o nulla giova, quando non sappia conservarli, e mantenerli. Deve adunque levare agli alberi vecchj la vecchia corteccia fin al vivo colla roncola, sgravarli del troppo legno intorno alla metà di Febbrajo, e troncar loro la testa un piede al di sopra dell' inforcatura per farli ringiovanire. L' istessò convien che pratichi negli alberi in ispalliera, contraspalliera, e in siepe innestati sopra il cotogno, o sopra un piantone domestico. Il color giallo delle loro foglie indica che sono ammalati, e perciò si fa loro un cataplasma, o impiastro di terra forte, di sterco cavallino, o di vacca ben incorporati insieme. Quando si taglia un ramo, si dee tagliarlo vicino al corpo dell' albero. Sogliono alcuni applicare un mescuglio di un terzo di cera, di un terzo di pegola ragia, e di un terzo di sevo sopra gli innesti a fenditura, e sopra le piaghe degli alberi. Se si deve letamare alberi grandi innestati sopra un piantone domestico, si faranno scalzare nel mese di Novembre ad un mezzo piede di profondità, e fino a quattro, o cinque di giro, secondo la loro grossezza. Si spargerà sopra di questo spazio dello sterco molto grasso, e ben marcito fino all' altezza di un mezzo piede, ma distante un piede dal tronco dell' albero, gettando un mese dopo la terra sopra lo sterco, col porre l' erba, ch' è a quella attaccata, di sotto. Altri li scalzano in Novembre, o Dicembre, e li rincalzano in Mar-

Marzo senza alcun concime. Convien procurare che le piante non restino attaccate dal gelo particolarmente in Primavera, quando sono piene di umidità: per preservarle, e spezialmente le più delicate come la Vite ecc.: non si devono collocarle in un terreno naturalmente umido, o in luogo basso, nè in un sito difeso dal vento di Tramontana il quale dissipa l'umidità, nè in vicinanza ad altre piante, nè in terre arate di fresco.

Di alcune malattie particolari degli Alberi.

Le malattie principali, e più pericolose, a cui sono soggetti gli alberi sono il *Musco*, le *Gomme vecchie*, i *Cancheri*, e le *Piaghe vecchie non ricoperte, o dissecate.*

Del Musco.

Questa spezie di Musco, è una pianta parasita, che si attacca agli alberi, e succhiandole colle sue picciole radici l'umore, li fa infermate, e perire. Pare, che il modo più facile, e più semplice per estirparlo, sia il levar via questo musco, particolarmente in tempo di pioggia: ma una tal operazione è molto lunga e nojosa, e non riesce che imperfettamente, perchè si attacca sì fortemente all'albero, ch'è impossibile levarlo in guisa, che indi a poco non ripulluli.

Il Sig. Ressens ha comunicato nel 1716. all'Accademia delle Scienze di Parigi un altro mezzo più breve, e più sicuro. Colla punta della roncola si fa un'incisione in linea retta nella corteccia dell'albero ammalato fino al legno, e

da'

da' primi rami sino a fior di terra: questa lunga piaga si rimargina, e si chiude in capo ad un certo tempo, e dopo la corteccia resta netta, e liberata per sempre dal musco. In fatti i semi del musco si attaccano alla corteccia dell' albero perchè la ritrovano scabrosa, e così si annidano nelle sue cavità: questa ineguaglianza nasce, perchè il succhio in essa non circola come converrebbe, e così l' incisione che si fa, dà più libertà al succhio di scorrere. Un tal rimedio non solo previene questa malattia degli alberi, ma guarisce eziandio quelli che ne sono attaccati; imperocchè il succhio distribuendosi meglio alla corteccia dopo l' incisione, non si porta più tanto alle radici del musco, e delle altre piante parasite, le quali perciò periscono, mancando loro il sufficiente alimento.

Fatta ch' è l' incisione, la fenditura si distende, e si allarga, perchè la corteccia comincia a stendersi pel verso della sua grossezza più ch' ella non faceva innanzi: in ultimo la cicatrice si forma di per se, per lo meno in capo a due anni negli alberi vigorosi, e che hanno la corteccia molto grossa. Da Marzo fino alla fine d' Aprile si può fare una tale operazione: in Maggio gli alberi avrebbero troppa copia di succhio, e la corteccia si aprirebbe di sovverchio. Questa tal incisione si fa dalla parte men esposta al Sole, perchè il sovverchio calore impedirebbe, che la cicatrice si rimarginasse sì presto. Se però dopo l' incisione la fenditura non si allarga, la qual cosa interviene ai vecchj alberi, e la cui corteccia divenuta troppo dura non permette al succhio di aprirsi nuove vie, l' operazione è vana ed infruttuosa; l' albero non ha più rimedio, e non resta che a sradicarlo.

Del-

Delle Gomme vecchie.

Per Gomme vecchie noi non intendiamo quelle, che trasudano per l'ordinario dagli alberi, e particolarmente da' frutti a nocciolo, nel tempo della loro vegetazione; ma queste medesime gomme, le quali non essendo allora state levate via, si sono seccate, ed hanno perciò intarlati gli alberi, facendo nascere de' cancheri, i quali li fanno perire, quando non si rimedia.

Sarà dunque necessario durante o dopo un tempo umido, quando queste gomme sono un poco ammollite, levarle via colla punta della roncola, introducendola anche sino al fondo della piaga, acciò non ve ne resti qualche rimasuglio: indi con uno straccio, o con un pannolino nettare ben bene il luogo attaccato. Se le piaghe son grandi si adopera uno degli empiastri, sopraindicati, altrimenti la carie, ossia intarlamento s' inoltra sempre più, e il ramo perisce.

De' Cancheri.

I Cancheri sono una putrefazione, che nasce sul tronco, o su i rami degli alberi, la quale quando è giunta a un certo segno li fa morire. Questa malattia deriva da diverse cagioni, ma in sostanza è sempre la medesima, e si guarisce anche nello stesso modo. Le cagioni de' cancheri altre sono esterne, ed altre interne. Le prime sono gomme vecchie delle quali abbiamo parlato, le fratture, le contusioni, gli scortecciamenti, a cui non si ha posto rimedio: le seconde sono la viziatura del succhio, la caducità,

la vecchiezza, la mancanza di buona costituzic ne, l'infracidimento, e la corruzione delle ra dici. Il vero rimedio consiste nel tagliar sin al vivo la parte attaccata, e riempire la piag di sterco di vacca, ovvero uno degli empiastr enunziati, parlando delle gomme. Oltre questi ve ne nascono degli altri più minuti, e piccio li sparsi sulla corteccia, sul tronco, e ne' rami degli alberi, i quali difficilmente si vedono, e moltiplicandosi, e dilatandosi cagionano o la sterilità, o la morte degli alberi. Queste sono picciole macchie nericcie, e livide, sotto alle quali la corteccia è gialla, in vece di esser verdastra come negli alberi sani. Si levi la superficie di questa corteccia, e si vedrà secca. E' d' uopo che l'Ortolano sia diligente nel rintracciarli, e recarvi rimedio prima che si dilatano. Il modo di estirpargli è simile a quello che si pratica per i grandi.

Delle piaghe vecchie non ricoperte, e disseccate.

Questa malattia deriva dalla negligenza degli Ortolani, i quali tagliando de' rami grossi in un albero, l'hanno poi lasciati, senza ricoprirgli, e senza porvi nulla sopra.

Tagliato il ramo, e lasciato il taglio senza veruna difesa, la caldura in tempo di state, o il gelo in tempo d'inverno, le umidità, le brine, le nebbie s'insinuano tra la corteccia, e il legno, il sole dissecca in appresso, e separandone le parti, la parte legnosa del ramo si apre. Oltre a questo quantità d'animali, come cimici, vermi, bruchi, ragni, mosche, lumache, farfalle di ogni sorta vi si annidano, e in queste

ste aperture tra la corteccia e la parte legnosa, vi depongono le loro ova moltiplicandone così la specie. Molte di loro smungono, e rodono i luoghi, che sono impregnati di succhio, ed impediscono per tal via, che queste piaghe non si ricuoprano.

Queste piaghe vecchie si guariscano col tagliare colla sega a mano fino sul vivo, indi si uguaglia il sito tagliato colla roncola, e poscia vi si applica lo sterco di vacca, o l' uno, o l' altro impiastro che abbiamo sopra indicato. Tale operazione si fa negli alberi, che hanno ancora vigore, ma non in quelli che già si vedono morire. *Vedi FRUTTI.*

ALBICOCCO. Frutto assai cognito di mediocre grandezza, il di cui tronco è coperto d' una scorza molto scura; le foglie rassomigliano quelle del pero; i fiori sono di color di rosa pallida, a' quali succedono le albicocche di color rossiccio da una parte, gialle dall' altra, e d' un gusto squisito; la loro bellezza, e grossezza dipende dal buon terreno, e dal tronco su di cui s' innestano. Quelle che vengono dalle spalliere sono più grosse, e meno soggette a cadere di quelle degli alberi a pedale, le quali però hanno un maggior gusto. Tre spezie vi sono d' albicocchi, una che produce le frutta ora descritte; un' altra che le fa più bianchiccie, e la mandorla del suo nocciuolo è dolce; la terza spezie è diversa dall' altre due, che produce le frutta più piccole, più gialle, e meno gustose, e che in Lombardia sono conosciute sotto il nome di *Armeniache*, ed il frutto *Arminicocco*, o *Armelino*.

Gli albicocchi amano luogo caldo, e più la terra leggiera, e renosa, che la grassa. Quantun-

tunque nascano naturalmente dal nocciuolo; non ostante s' innestano a occhio, o squarcio sopra mandorli, peschi, susini di damasco neri, altrimenti detti moscini, e sopra quelli di S. Giuliano; ma più perfetti e più naturali vengono sopra lo stesso albicocco; e ciò si fa da' venti d'Ottobre fino a' dieci di Novembre, ovvero dalla metà fino alla fine di Marzo, che lo credo il miglior tempo, perchè andando allora in suco, più facilmente l'innesto si appiglia, e la quantità maggiore del suco che circola più presto salda e ricuopre la piaga; osservando esser molto vantaggioso il tagliare il pollone un giorno avanti di farne l'innesto. E siccome quest' albero a motivo della siccità del suo legno teme assai il freddo, e spezialmente nel taglio fatto per l'incerto; così affine di non offenderlo nel ricuoprirlo di creta, che per se stessa è fredda e lo prosciugherebbe maggiormente, si mescoli essa con del mele, che servirà d'un utile correttivo. Quelli lasciati crescere in libertà fanno frutta eccellenti nelle terre secche e luoghi rilevati, perchè da ogni parte esposti al Sole; dovecchè ne' terreni umidi le producono soggette a divenir verminose, e d'un gusto acquoso: i nani poi vanno messi a spalliera ad una muraglia che riguardi il Sole, e il miglior luogo è quello ov' egli percuote per due o tre ore dopo il mezzo giorno ne' paesi caldi, e temperati, perchè non fioriranno così presto come farebbero all'esposizione del vero mezzo giorno, dove i freddi che sovrastano gli farebbero perire, o l'ardore del Sole nella Primavera brucierebbe i loro fiori.

Riguardo il trasportarli da un luogo all'altro, finchè sono giovini, di scorza sottile e te-

ne-

tera, e capaci di gettar nuove radici, si può far con franchezza, perchè si accommodano facilmente al nuovo terreno, e si approfittano de' lavori e preparazioni fattevi; che se sono vecchi, di scorza dura, incapaci di procrear nuove barbe, tal è il pregiudizio che se gli arreca, che si corre rischio di perderli.

Come si potano gli Albicocchi.

Verso la fine di Febbrajo si potano gli albicocchi, presso a poco come i peschi; si taglia il legname secco, e i rami cattivi, lasciando solo i rami principali da legno, e da frutto; si potano pure i getti più grossi di quell'anno qualche poco distante dal tronco, e si levano tutti i rami che sono al di sotto per sei, o otto dita di distanza, acciocchè gli altri rami ingrossino; e da' rami buoni, se ne potano sole otto o dieci dita di lunghezza. Una seconda potatura si fa a mezzo Maggio, nella quale si tagliano i rami mezzi secchi, e tutto il legname debole. Ogni sei o sette anni conviene scapezzare quelli a spalliera per rinnovarli, tagliandoli al di sopra della seconda o terza forcella dal pedale, e dopo tagliati, quando sono in fiore, difenderli dal ghiaccio, e da' venti freddi, con coprirli di stuoje fino alla fine di Maggio: in una parola si usa per gli albicocchi l'istessa diligenza che per i peschi. *Vedi FRUTTI.*

ALBURNO; è la parte nuova del legno non giunto ancora alla densità sua propria. Esso non distinguesi bene sennon che negli alberi di legname duro, come sono la Quercia, l'Olmo ecc. Nel Tiglio, nel Pioppo, nel Fico non trovasi alburno, ma da sotto la corteccia sino al

centro tutto il legno è tenero e molle egualmente.

ALGA. Spezie d'erba che nasce ne' fondi del mare, di dove la staccanó l'onde, e la gettano alla riva. Riguardo all' Agricoltura alcuni se ne servono per concimar la terra.

La pratica di marcire a uso di concime le alghe gettate al lido dalle onde del mare è stabilito particolarmente nella Puglia Petrosa. Alla fermentazione di codest' erbe, che nella Città di Bari vengono dai contadini ammucchiate ne' luoghi dove metton capo le scolaticcie delle strade è attribuita non senza molto probabile ragione l' ottalmia, da cui i Baresi sogliono generalmente esser afflitti in tempo d'Estate.

Meglio consigliati sono que' popoli che abbruciano le alghe e i fuochi (che sono un' altra specie d' erba marina) o gettati al lido dal mare, o raccolti espressamente, onde farne *salino*: alcune popolazioni littorali del Regno di Francia ne fanno quest' uso da tempi immemorabili.

ALLELUJA. *Vedi ACETOSELLA.*

ALLORO INDIANO. *Vedi LAURO INDIANO.*

ALLORO. *Vedi LAURO.*

ALLORO SPINOSO. *Vedi AGRIFOGLIO.*

ALOE'. Tralasciando di parlare dell' albero d' aloè, che nasce nella China, Cochinchina, e Tunchino, diremo solo di quella pianta d' aloè che cresce in molti luoghi dell' Indie Orientali, e Occidentali, e si coltiva ancora in Europa fra le piante straniere. L' aloè succutrino, ch' è il migliore, è nero, o bruno, lucente al di fuori, simile al color di cedro al di dentro, resinoso, friabile, molto amaro, e diviene giallo

lo essendo spolverizzato. Il sugo d'aloè è purgante, disseccante, fortifica lo stomaco, ma si prende mangiando, poichè a stomaco vuoto cagiona de' dolori d'intestini; ammazza i vermi, resiste alla corruzione, ed è buono alle ferite.

ALTEA. Arbusto che si coltiva ne' giardini, e spezialmente ad uso di siepe. La sua radica è mollificante, lassativa, molto buona nelle affezioni del petto, a' mali di punta, de' reni, e infiammazione d'orina: le foglie impediscono, come quelle di malva, e di salcio, l'infiammazione delle piaghe. La mucillagine d'altea, cioè a dire il suo umor viscoso, fattone pasticche con lo zucchero è ammirabile contro la tosse.

I nuovi getti dell'altea al compiere dell'anno sono atti a dare, se vengano macerati come la canape, un tiglio che serve a far tela fortissima. Per aver de' getti o polloncelli a tal uso le altee si devono tagliare rasente terra, e tener loro d'intorno ben concimato e mosso il terreno.

ALVEARIO. Recipiente destinato per mettervi le api perchè vi sciamino. In diverse guise si fanno gli alveari, per lo più senza molto osservare nè alla materia, nè alla forma, se dannosa, o vantaggiosa alle api, e suoi lavori. Nella Spagna li fanno d'un pezzo di bosso scavato, che dicono abbia virtù di allettarle, ritenerle, e contribuire alla sanità, e fecondità loro, cosa forse particolare di quel paese. In Moscovia mettono le api in vasi di terra; ne' contorni di Parigi in alveari di vinchi, o di paglia; e di paglia pure sono quelli della Normandia, Brettagna, ed altre provincie. Ed in fatti la paglia è meno soggetta ad esser riscaldata da' co-

centi raggi del Sole, ed è di maggior riparo contro il freddo, cosicchè le api sono quivi più difese che in qualunque alveare d'altra materia. Nella Provenza, e nell'Italia sono comunemente di quattro tavole attaccate insieme. Quanti però ve ne sono di legni amari ad esse contrarj, uniti con chiodi, o altri ferri, che li fanno in qualche parte putrefare; e quanti fabbricati di scorze di sughero; o con un pezzo di toppo d'albero forato per lungo, e d'un assai angusta, e sconvenevol figura sì per i favi, che per qualunque altra loro operazione.

Tanto il Weckero *de secretis apum*, che il Falchini Fiorentino nelle sua Istruzione intorno le Api, vogliono la forma dell'alveario quadrilunga, a guisa di cassetta, non diritto in piedi, ma rivolto, e disteso per lungo. Determina il Falchini la lunghezza d'un braccio e un terzo di Firenze, che sono piedi Parigini due, pollici quattro, e otto linee; e l'altezza, e larghezza di mezzo braccio, che vengono ad essere dieci pollici, e nove linee; ma veramente l'altezza e larghezza è troppo scarsa, dovendo essere almeno un piede, acciocchè possano capirvi i favi, i quali si formano dalle Api a perpendicolo della lunghezza d'un piede, e della larghezza di mezzo piede, come si osserva nello *Spettacolo della Natura*. Si adoprino per fabbricarli delle tavole di pino, o altro albero odorifero grosse un pollice, ben stagionate, senza tarli, liscie, e pulite al di fuori, rozze al di dentro, commesse con incastri, e stecchi ben forti, e non con ferro di veruna sorta; che le parti laterali di dette cassette siano fermate al piano di sotto in dentro almeno un pollice; e che il piano di sopra sporga in fuori circa tre pol-

pollici da ogni parte, perchè non v' entri l' acqua, e che la facciata sia tutta d' un pezzo, liscia anche di dentro, facile ad aprirsi, per poter visitare con comodo le api, e cavare i favi, e con cinque soli fori, nel mezzo di essa facciata della grandezza de' loro Re pel passaggio delle api, e questi obliqui per difesa del vento; chiudendo bene ogn' altra fissura con sterco bovino fresco. Intendendo di riferir quivi quelle istruzioni che condur possono ad ottenere il maggior utile possibile dalle api con tutto l' immaginabile risparmio; che se il lettore avesse in mira anche l' ornamento, e il dilettevole, ricorra alla *Repubblica delle Api* del Sig. Warder, e al *Trattato delle Api* del Sig. Wildman, che in questi troverà cassette d' una decente struttura, e comode per osservare i lavori di questi animaletti. Ciò non ostante l' ultimo di questi Autori conviene essere da anteporsi per le api le arnie di paglia a qualsivoglia altra abitazione.

Del sito adattato per collocare gli Alveari.

Il luogo per collocare gli alveari dee esser fatto d' asse forti, ben pulite, alte da terra due piedi, e mezzo, presso qualche muraglia che li difenda dalla tramontana, in una parte remota, non soggetta troppo al vento, nè al rimbombo dell' eco, che abbiano un insensibile pendìo per d' avanti, tanto che non vi covi l' acqua. La sua miglior esposizione è tra l' oriente d' inverno, e 'l mezzo giorno, acciocchè vadano al pascolo subito spuntato il Sole. Sopra vi si fa un tetto di paglia, o di legno per difender le cassette dalle pioggie, e nell' estate dal gran ca-

calore del Sole. Si pongono gli alveari in fila colla bocca rivolta verso ponente di primavera, perchè godano del Sole pomeridiano, essendo nei mesi freddi quello della mattina pericoloso, attesochè col suo splendore invita questi insetti ad uscire alla campagna, la qual cosa ridonderebbe nella sua totale rovina, onde essendo la bocca ombreggiata se ne stanno ritirate; nel tempo poi del pascolo l'aria si mantiene calda attorno l'alveare anche dopo il mezzo giorno, e fortifica le api, che meglio proseguiscano il lavoro. Tanto dalla parte del muro, che fra un alveare e l'altro si lasci una picciola distanza da poterli visitare, e pulire dalle telle di ragno, centogambi, farfalle, ed altro che possa esservi, perchè nulla stimola più le api al lavoro quanto la politezza. Avanti al luogo degli alveari non vi vanno nè cespugli d'erbe, nè alcuna sorta d'immondizie; ne' luoghi circonvicini poi vi siano de' sambuchi, de' mandorli, della ginestra molto raccomandata dal Sig. Bradley, o altri arboscelli odoriferi, e questi dalla parte meridionale per difenderle dal gran caldo nell'estate, de' parterri, o prati fertili d'erbe, e fiori, come timo, salvia, spigo, ramerino, gigli, viole, rose, papaveri, ed altre piante di qualunque sorta, alla riserva dell'assenzio, ginepro e pesco, i cui fiori sono nocivi alle api; vi si seminano ancora delle fave, de' piselli, e del grano saraceno e del trifoglio e della saggina. Se in vicinanza non v'è qualche fonte, fa duopo tenervi de' vasi un poco eminenti ripieni spesso d'acqua pura, con de' sassi, o legnetti galleggianti, acciò possino bere senza pericolo di naufragare, tenendo le api lontano dall'acque stagnanti, e putride, e da qualsisia cat-

cattivo odore; nè si ponghino mai gli alveari nuovi in mezzo de' vecchj, perchè il gran rumore che fanno quelle nell' entrare e uscire, solleverebbe gli sciami nuovi, e se ne fuggirebbero.

Nella compra d' alveari d' api si possono distinguere i buoni da' cattivi, battendo con le nocca sopra l' alveario, come si fa per provare un barile; se fa un suono diviso in due o tre tuoni l' alveario è buono; se il suono è corto, e finisce subito, è segno che vi sono poche api; il suono chiaro, ed acuto indica una gran scarsezza d' api, e di provvisione; il suono soffocato è segno d' abbondanza. Subito comprati è necessario portarli via per prevenire le fraudi, ed è meglio farlo di notte. *Vedi API*.

AMARANTO. Chiamato dal volgo *Gelosia*. Ve ne sono di moltissime specie, che coltivansi ne' Giardini, secondo la diversità de' colori; come purpureo, giallo, rosso scuro, bianco, ed il cristato variegato di rosso. Essendo gli Amaranti cresciuti all' altezza di quattro dita, si trapiantano in distanza più d' un braccio, in terreno buono, e che sia ingrassato sotto, e bene spesso s' innaffiano. Fioriscono dal mese d' Agosto, fin in Autunno, ed acciò facciano bei fiori all' intorno, gli si levano tutti li germogli lasciandovi il solo gambo di mezzo. Si seminano gli Amaranti il quinto, o il sesto giorno della Luna d' Aprile, in terra buona, macera, leggera, ed in sito mediocremente soleggiato. Questi fiori che sono simili ad una pannocchia, non mai infracidiscono, nè perdono il suo vivace colore, anzi se si porranno a seccare in un forno tepido si conserveranno lungamente, e bagnandoli nell' acqua riacquisteranno

il natural colore, e vigore dell'Estate. Questa pianta viene meglio ne' vasi, che in terra; ed il tempo d'innaffiarli deve essere di mezzo giorno al contrario delle altre piante che si adacquano la mattina, e la sera.

AMARANTO ALESSANDRINO, chiamato anche *purpureo*, e Fiorveluto in Toscana: fa questi una pianta più picciola del surriferito, e se ne ripianta un gambo per vaso con buona terra, e macera. Getta una bella pianta con un fiocchetto di color vinato nella sommità d'ogni ramoscello; se si coglierà questo fiore prima che si secchi, si conserverà bello, e colorito per moltissimo tempo, come fanno li Sempiterni, anzi se si metterà a molle nell'acqua, ritornerà come era da prima appena colto, come s'è detto dell'altro; di questi ve ne sono di due sorte, uno che ha il fiore lungo, e l'altro rotondo. Queste due spezie però non sono così belle come l'altro, quantunque abbiano il suo pennacchio, poichè si caricano per lo più di semenze. Il più vago è quello che getta un sol fusto, ed ha li pennacchi della lunghezza di quattro dita. Il freddo, il ghiaccio, li venti, e le pioggie gli arreccano molto danno; e se si semina in Febbrajo, ed in Marzo, si dee fare sopra le ajuole; quando poi sarà cresciuto, conviene coprirlo con alquanta paglia. Arrivato all'altezza di due oncie, ed avendo gettate quattro in cinque foglie, bisogna avvezzarlo a pien' aria, e tal diligenza devesi praticare per sei settimane, passato tal tempo si trapianta.

AMARASCA, o MARASCA. Sorta di ciriegia d'un rosso vivo, e trasparente: vi sono le amaraschine, così dette per esser più piccole

le delle altre. L'albero è basso, e manda i rami all'ingiù. Le foglie bollite nel mosto quando si fa il vino, gli danno il gusto di amarasca. Se ne fa anche il vino, levando i nocciuoli, e ammaccandoli in maniera che appena siano rotti, e quindi mescolata la polpa con questi nocciuoli, se n'empie l'imbottatojo, e si getta sopra il vino, procurando che nel cadere che fa nella botte pulita porti seco qualche parte di nocciuoli, e di polpa, e chiusa la botte si lascia chiarire. Si fa anche senza vino con una maggior quantità di polpa, e nocciuoli, gettandovi sopra nel sopraddetto modo dell'acqua bollente.

AMARINO, che corrottamente viene chiamato *Marinella*; è una specie di ciliegio selvatico, il quale produce un frutto di sapore agro, mescolato con alquanto amaro. Se ne trova di due sorta, il semplice cioè, e quello che chiamasi dal fior doppio, ch'è più bello di quello del ciliego, e si apre meglio, meno bianco, meno largo; ed ha un poco di verde nel mezzo del bottone. Quest'albero alligna ne' monti, e ne' luoghi incolti; non abbisognandogli alcuna coltura; produce presto le frutta, le quali stando per qualche tempo ammontate cambiano il sapore agro, ed amaro, in un dolce, che non riesce disgustevole, ma però sempre conservano un poco d'acido. Adoprasi questa pianta per far de' viali, e su d'essa si può innestar ogni sorta di ciliegio, e piantando i nocciuoli, si può fare un semenzajo. Essendo allevati questi arboscelli fino ai tre o quattro anni, si levano, e si trapiantano in luogo preparatogli, dovendo prima fare de' buchi alla larghezza di due piedi, e due di profondità, lontani l'un

dall'

dall' altro nove piedi. Ma nel piantarli è necessario osservare, che dopo aver gettato detta terra grassa sul fondo; di non metterli dentro ch' un piede; indi si cuoprono con terra uguale. Si devono lavorare per tre o quattro anni, due o tre volte all' anno, e così faranno un ben grosso tronco. Se si desidera poi che rendano molte frutta, ed assai legno, bisogna ch' abbiano una terra leggiera, e sabbioniccia. Si possono anche metterli in buona terra, ma sono più soggetti a perire.

Il frutto di questa spezie di ciliegio cagiona delle febbri, particolarmente ai ragazzi contadini, che ne mangiano intemperatamente. In generale, è più da coltivarlo per farne vino piccolo, o acquarello da estate pe' mietitori, falciatori, zappatori, ecc. Codesta bevanda riesce perfettissima con mediocri diligenze. Bisogna principalmente aver attenzione di svinarlo primachè passi dalla fermentazione vinosa all' acida.

AMBRETTA. Pianta venuta da Costantinopoli, le cui foglie si rassomigliano molto alle prime del fior di Zaccaria, o sia Battisecula, sono però più larghe, più tagliuzzate, e meno bianche: i suoi gambi non crescono che due piedi, sono bianchi, adorni di foglie, e in cima hanno un bottone scaglioso, ch' è il fiore, più grosso del fiore di Zaccaria; questo contiene molti fioretti di differenti colori; quelli della circonferenza hanno un diverso colore di quelli del centro, i quali sono anche più piccoli, e tramandano un gratissimo odore. Vi sono dell' ambrette bianche, delle gialle, e delle porporine, che sono le più comuni. Si seminano d' anno in anno in luna vecchia di Marzo in terra buona, macera, e leggiera, in luogo medio-

cre-

tremente soleggiato, con semenza raccolta dal fiore del fusto di mezzo; e divenute grandicelle si trapiantano ciascheduna per vaso, ovvero in buon terreno grasso; e luogo come sopra, in distanza d'un braccio una dall'altra. Per tutta l'Estate, e l'Autunno gettono i suoi fiori; e si zappano, e s'innaffiano spesso.

AMBROSIA. Pianta che ha molti rami bianchicci, e qualche volta rossellini, con le foglie simili a quelle dell'assenzio ordinario, e sa d'odore di vino: i suoi fiori sono a fioretti racchiusi in un calicetto; i frutti sono a forma di piccioli grappoli; e nasce questa pianta in riva al mare in Toscana. Si usa in tutti i casi che fa di bisogno d'un risolvente. Gli Autori antichi dicono che conserva lungo tempo la persona nel suo vigore, e che fa vivere molto.

AMERICO. Questo fiore rassomiglia moltissimo al Garofano a mazzetto, e viene volgarmente chiamato *Oculus Christi*: innalza il suo gambo con le foglie, che son simili a quelle della Saponatia, nella cui sommità fa una bella sparsa di fiori come in un mazzo accolti; e se ne trovano di bianchi, di rossi, e di varie altre sorte di colori. Essendo l'Americo simile a' Garofani, richiede perciò una simile coltura, e per averne ogni anno si deve riseminare.

AMOMO. Arboscello aromatico, di legno torto, odorifero, di foglie lunghe, strette, e di fiori bianchi, i cui frutti si pongono ne' medicamenti, e ne' profumi, e ritengono l'istesso nome venendo dall'Indie in grappoli lunghi tre o quattro dita. Presso di noi si dà il nome d'amomo falso ad un piccolo frutto nero, ch'è una spezie d'uva spina. L'amomo di Plinio è un frutto rosso, grosso come una piccola ciriegia;

gia; l'arboscello che lo produce si vede ne' giardini, per adornamento, stante la sua verdura, e il color del suo frutto.

ANAGALLIDE. Pianta di cui v' è il maschio che fa i fiori rossi, e la femmina che li fa azzurri. L'anagallide è astersiva, calma i dolori; presa prima di dormire, coprendosi bene, ne fa traspirare i mal' umori; il sugo tirato per il naso spurga la flemma del cervello; una dramma di esso preso nel vino resiste al veleno de' serpenti.

ANANAS. Frutto che nasce nell' Isole Antille, ed in molti altri luoghi dell' Indie, giudicato per la sua bontà il Re de' frutti; questo cresce in forma di pina con la corteccia rilevata in compartimenti a scaglie verdi contornate d' incarnato, col fondo giallo, sopra un gambo alto un buon piede, vestito d' intorno con quindici o sedici foglie lunghe come quelle de' cardi, e della figura di quelle dell' aloè. Nella sommità dell' Ananas viene una spezie di corona composta di fiori, e foglie d' un rosso vivo, e lucente, la quale posta in terra prende radice, e produce una nuova pianta. L' Ananas bianco quantunque sia il più bello, e più grosso degli altri, non è però di così perfetto gusto, e nel mangiarlo istupidisce i denti, e fa venir sangue dalle gengive: il puntito, o sia pan di zucchero è di miglior gusto, ma anch' esso insanguina le gengive: il pomo appio finalmente benchè più piccolo, è il più eccellente di tutti, non istupidisce i denti, nè si può esprimere il misto che contiene de' diversi sapori de' nostri migliori frutti. Se ne fa il vino ch' è simile alla malvagìa; in capo però di tre settimane si guasta, e conservato altrettanto

tem-

tempo, ritorna migliore di prima, ma più fumoso. Vengono questi frutti anche in Francia, Germania, e Italia ne' giardini particolari, mediante l'uso dello stufe. L'Ananas ha degli ottimi rimedj; poichè ricerea lo spirito, fortifica il cuore e lo stomaco, ristabilisce l'appetito, vale contro la renella, e la ritenzione d'orina, ed è anche un maraviglioso contravveleno.

ANEMONE. E' un fiore ammirabile per la mescolanza, e diversità de' colori, e che si divide in due qualità, una getta la foglia di sotto stretta, e trinciata, e di sopra nel giro del fiore larga, col fiocco ora semplice, ora pieno; l'altra ha la foglia larga in fondo, e stretta in alto e senza fiocco: i primi si chiamano Anemoni, ed i secondi da' Francesi *Argemones*, e da noi *Garofani Turceschi* o *Calcedonici*. Tanto gli uni che gli altri si distinguono in scempi, e in doppj, ed hanno un'infinità di nomi secondo le diverse loro fattezze; ma io per non allungarmi inutilmente, nè riporterò solo alcuni de' principali; cioè: quello di Fiandra bianco con fiocco verde, quel di Sermonetta bianco col fiocco cremisino scuro: il Gaetano colombino, e bianco; il Salviano con foglie bianche puntate d'incarnato: il Parigino incarnatino, e bianco: quel di Gallipoli pennacchiato bianco: il Bizantino color di rosa cremisino, e bianco: il Bello del Martelletti, con foglie zolfine vergate di cremisino, e fiocco del medesimo colore: il Miracoloso di Brettagna mezzo bianco, e mezzo cremisino: finalmente il Sant' Andrea, il San Carlo, il Martedotti, l'Albertino, il passa Albertino, ed altri.

Pretendono alcuni, che sianvi tre sorta di Anemoni, cioè il Montano, che fiorisce la Pri-

mavera, il Pratense, che fiorisce nel principio di Estate, e il Sativo, che fa il fiore nell' Inverno, e nel principio di Primavera. Altri vogliono, che non sianvi, se non l'Ortense, e il Silvestre, da' Giardinieri viene coltivato soltanto il Sativo, ossia l'Ortense.

Delle qualità che dee avere un bell' Anemone.

La bellezza dell' Anemone risulta dalla regolar simetria di tutte le varie sue parti. Che la pianta sia bassa, e ben guarnita, e che lo stelo sia vigoroso, nè troppo alto, nè troppo basso, nè tenue, ma che possa starsi impettito, e non cadere sotto il peso del fiore, che sostenta. La corona o campana del fiore vuol esser concava, e ritonda come una mela: i suoi colori deggion essere vivaci ed accesi, que' che sono sbiavati, non vagliono nulla. La sua cappa, o mantello, cioè le foglie che sono all' intorno del di lui fiocco, non debbono essere acuminate, e strette, ma bensì rotonde e grandi. La sua nappa, o fiocco interiore, che consiste in quelle minute foglie, che riempiono la sua mela, devono rotondarsi con grazia, e incurvarsi alla volta del garzuolo, che sta nel mezzo, in guisa che formino colla loro ovale piegatura una perfetta cupola. Il garzuolo, che è nel centro, vuol essere di colore diverso da quello delle foglie del fiocco, e non deve farsi quasi punto vedere, ma starsi raccolto. Se il garzuolo fa grembo, o mostra le semenze, o polveri granellose ond'è ricoperto, si può dire che l'Anemone è andato. Allora principia a perdere le sue fogliette, nella moltitudine e foltezza delle quali consisteva tutto il

suo

suo bello, e ogni anno più dispogliandosene, ne resta finalmente affatto senza.

Gli Anemoni di un colore solo poco si stimano, quando però non fossero di un colore vivace e lucente: si apprezzano quelli che hanno vaga mescolanza di colorito, o almeno che siano di bizzarro colore, e con foglie differenti dal fiocco. Di tal compostura ricercano l'Anemone que' Giardinieri, che desiderano avere fiori, che siano di ornamento ai loro Giardini, e di ammirazione ai riguardanti.

Della terra, e del tempo in cui si piantano gli Anemoni.

Alcuni compongono una terra con cinque parti di sostanziosa sabbia, tre parti di terra comune, e quattro di concime di Cavallo ben macerato: tale mescolanza la lasciano un anno, e l'Autunno poi vi piantano gli Anemoni. Ma Plinio nel lib. 21. c. 23. insegna che gli Anemoni nascono spontaneamente in terre sabioniccie. Alcuni altri perciò prendono una terra leggiera, macera, grassa, e questa posta nel fondo de' vasi, o ajuole, la ricuoprono con un dito di terra sabionosa. Ciò fatto dispongono le radiche distanti fra loro un palmo, con gli occhj rivolti all'insù, la ricuoprono con due dita di simile magra terra, e due altre dita ve ne pongono sopra di terra grassa, e leggiera. Li tuberi vecchj però si porranno in terra magra, come pure quelli che saranno difettosi a cagione di tarlo, o fradiciume. Gli Anemoni si piantono alla metà di Ottobre, o Novembre, e passate alcune settimane cominceranno le loro fo-

glie a spuntare fuori della terra, e produrranno i loro fiori al tempo de' Giacinti.

Alcuni, che desiderano avere degli Anemoni in Autunno, conservano i tuberi un anno senza piantarli, li pongono in terra nel mese di Giugno, e li cuoprono dal Sole fin a tanto che abbiano le prime foglie, e così hanno il fiore in Novembre, Dicembre, e Gennajo. Altri per avere fiori nell'Estate li piantono in Marzo, e seguitano fin al mese di Giugno, ma in Luglio, e Agosto non ne piantono, e riassumono la piantagione in Settembre, Ottobre, e Novembre, e così hanno fiori tutto l'anno. Tale metodo non viene generalmente approvato, perchè piantandoli fuori della loro stagione possono abortire, o perire; il che non accade quando si piantano in Marzo per avere i fiori nell'Estate ma è d'uopo saperli ben difendere dal Sole, particolarmente ne' mesi di Luglio, e di Agosto, ed innaffiarli frequentemente, secondo che ne hanno bisogno.

Del sito, che conviene agli Anemoni, e del tempo di cuoprirli.

Tutti i fiori non vogliono un istesso sito; alcuni amano un posto dominato dal Sole; alcuni meno, ed alcuni stanno meglio all'ombra. Riguardo agli Anemoni si pratica comunemente di piantarli in sito aprico, esposti, particolarmente quelli che si pongono in terra nel Mese di Settembre, a' raggi del Sole. Quando comincia l'inverno, si difendono dalle pioggie, cuoprendoli con stuoje, perchè questi tuberi son molto nemici dell'umidità in tale Stagione, ed in caso di ghiacci si dovrà spargere sul terreno buo-

buona quantità di concio. Se il ghiaccio durasse molto, converrà fare come diremo ora. Si prendono delle tavole, e queste si pongono un po sotterra per lungo tutto all' intorno ove piantati son gli Anemoni, in guisa che sembri una gran cassa. Il di dietro deve essere di due piedi e mezzo di altezza, e il davanti un piede soltanto, acciò che il coperchio sia in declivio. Arrivato l'inverno si cuoprono per difenderli dalle brine, e da' venti Settentrionali, col porvi sopra il coperchio delle stuoje per garantirli acciò non periscano. Se l'aere diviene migliore, e che il Sole risplenda, è d' uopo levare le stuoje, e aprire il coperchio di detta cassa, acciò godino il benefizio de' suoi raggi, altrimenti se stassero sempre chiusi si ammuffirebbero le loro foglie, e perirebbero li tuberi. Nel mese di Marzo si cuopriranno soltanto senza stuoje nella notte, e quando si teme che arrivi turbine. Se poi si desiderasse piantarne ne' vasi, si ponno scegliere quelle radiche che maggiormente si apprezzano, e che sono i più rari ponendone una, o due per vaso. Si devono difendere anche questi dalle grandi pioggie, e dal gelo: ma convien avvertire, che la terra deve essere più sostanziosa di quella de' fiori piantati in terra. Sarà ottima cosa tenere questi vasi all' ombra, fin a tanto che avran germogliato i tuberi, e poscia si esporranno ne' loro siti. Se nel ripiantare tali tuberi si staccassero le linguette, si dovranno queste porre non ritte, ma bensì per banda coll' occhio volto in su, e lo stesso si praticherà con tutte quelle radiche, che avessero qualche difetto. Il Giardiniero poi deve procurare di tenere tali vasi ben netti dall' erbe inutili, che oltre succhiar l' ali-

mento che si dee al fiore, fanno una ingratissima vista; e ciò che dissi ora riguardo i vasi, è necessario fare anche nelle ajuole ove sono piantati.

Come si piantano gli Anemoni riguardo i loro colori.

Per formare un parterre di ragguardevoli Anemoni, non è bastante che si abbia scelto i migliori, ma conviene eziandio saper bene compartire i loro colori. Si devono perciò osservare due regole. L'una consiste nel saper combinare i colori, in modo che accanto all'incarnato si veda il ponzò: allato il ponzò il bianco, e presso il bianco successivamente il pavonazzo, il vinato, lo scuro, il vergato, il moscato, e il cangiante. Tale regola dovrebbesi osservare parimenti negli altri fiori, cioè Ranoncoli, Tulipani, e Giacinti. L'altra poi consiste nel tagliare colle cesoje tutti i rampolli men vegeti, che si trovano su ciascun gambo, per tramandar quell'umore, che inutilmente si succhiavano agli altri, e render tutta la pianta più vigorosa. Se accadesse che qualche tubero non producesse altro che una copia abbondante di foglie, senza fiori, il che suol succedere per la gran quantità degli occhj, si segna il tubero, e l'anno seguente si spezza, dividendolo in più parti, acciocchè ciascun di essi, prendendo particolar sostanza, si renda da per se fecondo. Quindi se un tubero pe' troppi occhj, producesse il fiore in vece di doppio, semplice, si deve segnarlo, e se il fiore che ha prodotto è di bella qualità, al tempo della piantagione si spezza, e si pone a parte, onde ricavarne il seme. Accade talvolta che qualche tubero fa certi piccioli fiori avan-

avanti l'Inverno, o nell'Inverno stesso, questi sono una spezie di aborti, i quali si dovranno recidere per rinvigorire la pianta, e per non istancar le radici, che quando fanno troppi fiori sogliono divenire infeconde. Prima di piantare questi tuberi si osservi che non sieno tarlati.

Quando si levono da terra i tuberi degli Anemoni.

Il Giardiniero diligente dovrà nella Primavera, quando fioriscono gli Anemoni, cuoprirli nel meriggio dal calore del Sole, come pure se sopravvenisse qualche vento, acciò non vengano dissipati. Ogni anno nel mese di Giugno si cavano da terra le radiche degli Anemoni, ma prima di estrarle dal terreno convien badare che le loro foglie siensi quasi del tutto diseccate. Se accadesse, che nel levar da terra questi tuberi, ne rimanesse alcun offeso dal ferro, pongasi nel taglio della terra molto asciuta, e polverosa, poichè questa lo preserva da un danno maggiore. Estratti dalla terra tali tuberi, è d'uopo farli ben seccare all'ombra, ma non a' raggi del Sole: si puliscono poscia, e si leva loro tutto ciò che hanno d'infracidito. Quando si saranno ben seccati, si staccano le loro linguette, e si pongono in certe cassettine secondo la loro spezie, e si chiudono in una stanza ariosa, acciò che con la sua freschezza si conservino fin al tempo della ripiantagione. Se questi tuberi si saprà conservarli uno, o due anni senza piantarli, produrranno il fiore più bello e più grande.

Gli Anemoni, che sono stati piantati ne' vasi, quando avranno terminato la loro fiorita, si ritireranno i vasi al coperto, ma in luogo però

che sia dominato dall'aria. Tosto che le foglie s'ingialliscono, e si seccano, si caveranno dalla terra i tuberi portandoli in luogo ove non siano toccati dai raggi del Sole; affinchè il suco nutritivo non ne sia tratto, e l'esterna corteccia non si ristringa troppo, perchè se rimane privata dell'umido radicale, non riceverebbe più alcun nutrimento dal terreno, e perirebbe ogni tubero che si fosse seccato ai raggi del Sole. Del resto osservasi quanto dissi riguardo que' che si sono levati da terra.

Della maniera di moltiplicare gli Anemoni.

In due modi si possono moltiplicare gli Anemoni: l'uno co' piccioli tuberi, che nascono attaccati al tubero principale, i quali facilmente si distaccano, si piantono al suo tempo, ed ingrossandosi, producono molti di essi il fiore l'anno seguente: l'altra è col seme, che si ricava dagli Anemoni semplici, pel cui mezzo nascono ammirabili varietà di colori. Il miglior seme per avere fiori doppj, è quello che si raccoglie da que' fiori, che gli stami de' bottoni non hanno apice, ossiano granella, e fra questi è bene scegliere quelli che son di un color vivo, e lucente, cioè li violacci, o i tutti rossi, e che abbiano la foglia stretta. Osservate le suddette precauzioni si può sperare di avere de' fiori doppj.

Il seme è maturo quando si apre il bottone, e sta per cadere coperto di una bianca lanugine, allora si taglia il bottone, col gambo ponendolo in luogo arioso acciò si maturi intieramente. Nel mese di Marzo poi si prende della terra grassa, leggiera, e ben crivellata, si riempio-

piono di questa i vasi, e vi si distende sopra il seme mescolato bene con terra sottile, e grassa, acciò possa nascere con buon ordine. Indi si spuzzà con acqua, e si ricuopre all'altezza di uno scudo d'altra buona terra, innaffiandola di nuovo leggermente, esponendo i vasi ogni mattina per due ore al Sole. S'innaffiano ogni sera, sin a tanto che si vedranno comparire in ogni germoglio tre foglie, ed allora converrà aggiungervi un dito della miglior terra ben crivellata, lasciando i vasi al Sole continuo, e bagnarli con discretezza ogni sera. Nell'inverno si ritireranno al coperto, e si terranno nel luogo il più dominato dal Sole. Nella Primavera si esporranno all'intiero ambiente dell'aria, che forse alcuno produrrà il fiore. Quando si saranno seccate le foglie, converrà levare dalla terra i tuberi, e averne quella cura che accennai sopra, per ripiantarli poscia o in Settembre, o in Ottobre, o in Novembre, che l'anno susseguente produrranno forse quasi tutti il loro fiore. Nel mese di Aprile faranno il loro fiore, e perciò il diligente Giardiniero dovrà segnare que' che sono doppj, e le loro qualità, come pure segnare i semplici, che nacquero senz'apici, i quali, come dissi, danno il miglior seme.

L'Anemone latifoglio, o sia Argemone ama terra buona, minuta e mescolata con stabio. Si piantano tre giorni avanti il plenilunio di Settembre in posto solatìo, in tempo però d'inverno, poichè nella state vuole anzi esserne difeso. Si pianta sotterra tre dita in distanza di un palmo; nel resto si deve regolare come si è detto dell'Anemone ordinario.

Finalmente l'Anemone giallo doppio si deve pian-

piantare in terra grassa, luogo fresco, tre dita sotto terra, ed un palmo in distanza.

Quantunque gli Anemoni siano differenti di foglie, e di fiori, non hanno però differenti qualità medicinali. Il loro sugo tirato per il naso purga la testa; i fusti e le foglie cotte con tisana, e mangiate ne' cibi fanno abbondare il latte alle donne; e applicate con lana a' luoghi naturali gli provocano i mestrui; e la radice masticata tira la flemma: cotta in vino passo, ed applicata in forma di linimento medica le infiammazioni, le debolezze, e le cicatrici degli occhj, e modifica l' ulcere sordide. L' Argemone essendo di fuori di color di zaffarano similmente è acuto, e leva i fiocchi, e le nuvolette degli occhj, ed ha molte altre qualità le quali per non allungarsi, si tralasciano.

ANETO. Pianta d' orto, detta anche da alcuni *finocchio forte*, che fa il fiore giallo; le foglie sono tanto simili al finocchio, che difficilmente, se non si adopra, si distingue da esso; sono però più corte, e più minute: il frutto è d' odore acuto, e gusto amaro, che conferisce allo stomaco. L' aneto ama i luoghi caldi; il suo olio è buono per la colica.

ANGELICA; Pianta che si coltiva negli orti, e la miglior ha il gambo alto due o tre piedi, e scannellato, le foglie larghe, smerluzzate, di color pallido, e d'un odore aromatico. La radica, ch' è la parte migliore, dev' esser grossa, lunga, scura, e quasi amara; è pettorale, cefalica, sudorifera, vulneraria, buona contro la peste, e aria cattiva, fortifica lo stomaco, e rallegra il cuore. Il sugo conferisce alla podagra, e mescolato con grasso guarisce la rogna.

AN-

ANGURIA. *Vedi COCOMERO.*

ANICE, detto anche *Anace*. Pianta aromatica simile al finocchio, il granello della quale è lunghetto, d'un gusto piccante, caloroso, e molto buono, secondo la comune opinione, per dissipare i flati: è pettorale, stomachico, e digestivo. Il suo fusto è vuoto, ed alto circa tre piedi.

La sementa degli anici si fa in luoghi alti, non ingombrati da alberi, dove l'aria sia ventilata, e non soggetti a nebbia. Il terreno dev' esser forte, ed è bene che l'anno antecedente vi siano state seminate le fave, o altre robe che non impoveriscano tanto il terreno di sughi, come fanno l'orzo, la vena, la spiolda, ec. mentre non se li dà concio di sorte alcuna, ma solo si lavora il terreno bene a fondo con la vanga, e diligentemente si stritolano tutte le zolle. Tra la metà, e la fine di Marzo si spargono gli anici radi in modo, che in un' estensione di terra capace di ricevere di seme quattro staja Fiorentine di grano, saranno più che sufficienti nove in dieci libbre d'anici. Appena spuntati fuori dal terreno, vanno con le mani, e con l'ajuto d'un piccolo coltello nettati da qualunque erba; non amando essi altra compagnia che di sè medesimi. Cresciuti all' altezza di tre, o quattro dita fa duopo zappettarli, e pulirli da ogn'erba con certi zappettini piccoli, e stretti, rincalzandoli per quanto si può col terreno, e una tale operazione si replica quante volte il bisogno lo porta, essendo troppo necessario di tenerli puliti dall'erbe straniere. Sono diversi anni che in quei luoghi della Toscana, ove si coltivano gli anici, questi tutti indugiano a seminarli alla fine d'Aprile, per-

perchè essendo facilmente danneggiati da una spezie di bruchi, che gli rodono le foglie, e quando stanno per aprire quel giro di minuti rami, in cima de' quali nasce il fiore, a cui succede il frutto, gli circondano queste bestie con una tela assai più consistente di quella di ragno, onde non possono più aprirsi, ed è costretto a perire col fiore il frutto istesso. Credono col seminarli più tardi di riparare in parte ad un tal danno, dicendo che al venire del Sol in lione i detti bruchi o muojono, o perdono la forza, nè gli fanno più danno, e così rimangono da essi liberi nel tempo che sono per aprirsi, e gettare il fiore. Il migliore, e più sicuro rimedio contro questi insetti è l'ammazzarli allorchè sono ancora piccoli. Quando sono maturi gli anici, che si conosce dall'ingiallire che fanno i gambi, e dal rimanere senza foglie, si debbon subito svellere dal terreno, e portati in luogo coperto, e asciutto, poichè se fosse umido diventerebbero di cattivo colore pendente al nero, se ne fanno tanti mazzetti, che dopo tenuti al Sole finchè siano ben secchi, si stroppicciano con le mani per farne cadere gli anici, i quali poi si puliscono nella guisa istessa del grano.

ANIMALE. Gli animali che sono più nocivi ai giardini sono, le Ruche, le lumache, i lombrichi, o vermi, le forbicciole, le pulci verdi, le ascaridi, le formiche, i topi, le talpe, e il cimice, o pidocchio dell'Arancio. Vedi, ognuno di questi animali ai loro articoli.

ANITRA. Animale che vive in terra, e in acqua, di non molta spesa o disturbo, e d'un utile tale per le penne, per l'ova, e per la carne, ch'è desiderabile l'avere in vicinanza il

co-

comodo dell' acqua, o di lago, o di fiume per rilevarne.

Le Anitre principiano a far ova in Marzo, e durano tre mesi e più, se sono ben custodite; e siccome non ne possono covare che sei, così è più vantaggioso il porle sotto una gallina, alla quale se ne può dare fino a dodici, e nascono nel termine d' un mese. Quantunque gli Anitrini si possino lasciare andar fuori subito nati, se è bel tempo, pur non ostante sarebbe meglio il tenerli i primi otto giorni rinchiusi affinchè si fortificassero. In questa tenera età il loro cibo è miglio, panico, lattuga, pesciolini, semola, orzo bollito: divenute poi grandi vivono di pesci morti, e di quei medesimi cibi che si danno alle oche, con tutto ciò è necessario il darle da mangiare mattina e sera quando escono, e quando ritornano al pollajo, appunto come si fa alle galline, perchè così si assuefanno ad andare a dormire all' istessa ora, e perchè rendono più utile di quello che se dovessero procurarsi fuori tutto il sostentamento. Nei mesi che fanno l' ova, la mattina prima che eschino del pollajo conviene tastarle, e se debbono farlo si tenghino racchiuse, mentre correrebbero rischio di perderlo alla campagna.

ANNAFFIARE, E' assolutamente necessario per tutti i prodotti degli orti, e de' giardini, posti, o trapiantati di fresco. Le piante debbon essere annaffiate per sette o otto mesi dell' anno, e particolarmente nella Primavera, Estate, e una parte dell' Autunno, e questo si fa tramontato il Sole, e non la mattina; dovecchè nell' Inverno s' innaffiano due o tre ore dopo levato il Sole, osservando di non bagnare il

tron-

tronco, o fusto. La miglior maniera d'innaffiare, quando si ha il comodo, è quella d'aver dell'acque naturali, o artificiali, le quali condotte per canali, o fossetti lungo i quadrati, adacquando la terra meglio degli annaffiatoj, e dovendola prendere da' pozzi si minora l'incomodo mediante l'uso de' bindoli, e delle trombe. In Aprile, e Maggio s'innaffia molto, stante l'aridità che regna in questi mesi; e ne' gran caldi la mattina, e la sera, e più spesso nelle terre leggiere, e sabbionose, che nelle forti, come ancora quando le piante crescono; e non già nel tempo che non muovono, dando due abbondanti innaffiate la settimana alle piante ne' vasi, con versarvi l'acqua adagio, acciocchè possa bagnare, e rinfrescare le barbe accosto alle pareti del vaso, dove ne hanno più bisogno, perchè più facilmente si riseccano; all'altre piante poi serve il rinnovarle l'umidità della superficie. I piccoli vasi di fiori facili a maneggiarsi, ottima regola è non annaffiarli, ma intingerli in una conca piena d'acqua finchè la terra sia inzuppata.

Rapporto le semenze di qualunque sorte subito poste in terra non si debbono innaffiare, se non passati due giorni, ma solo spruzzar d'acqua, tanto che la terra gli si fissi un poco attorno, mentre sul bel principio una troppa abbondanza di nutrimento potrebbe farle morire. E' bene mettervi sopra del concio di foglie infracidite perchè condensandosi il terreno per le pioggie, o innaffiature, la semenza stenterebbe a nascere.

Qual

Qual sorte di acqua è buona per innaffiare le piante.

Vi sono delle piante le quali quantunque non si usi l' annaffiarle, pure lo dovrebbero essere due o tre volte la settimana; come i carciofi, dandogliene un innaffiatojo pieno per pianta; i cavoli fiori, i cocomeri richiedono similmente molt' acqua, e per così dire di notarvi. Si conosce che le piante hanno bisogno di essere annaffiate quando ingialliscono, e sono passe. Generalmente l' acqua di fiume, potendola avere, è la migliore; poi quella di fontana, ma riposata; e riscaldata all' aria; finalmente quella di pozzo, la quale nuoce alle piante se non è stata molto tempo all' aria; e se nell' acqua delle innaffiature vi sarà posto in infussione dello sterco di pecore, di colombi, o di polli, o della calcina, o della cenere, con più forza e celerità cresceranno le piante. *Vedi ACQUA*.

ANNO. Siccome il corso d' un anno abbraccia tutti i lavori da farsi alla campagna, così sarà bene l' accennargli quì, sotto ciascun mese, osservando che la variazione delle stagioni più sollecite, o tardive, è la vera regola per eseguirli.

GENNAJO. In questo mese si seminano i mochi, le veccie, le cicerchie, i lupini, e i cavoli di diverse qualità; si concimano gli alberi che sono i primi a fiorire; e quando non sieno giornate troppo rigide, si potano gli ulivi, e le viti passata la metà del mese un' ora dopo il crepuscolo della mattina, e si tralascia un' ora avanti il vespertino, benchè le viti è meglio potarle subito dopo colta l' uva, e cadu-

duti i pampani, come ho notato a *VITE*. Si tagliano i salci, e i pioppi, come ancora tutto il legname da segare per farne travi, e altri lavori, e quello ancora da far fuoco, osservando però che i contadini in questo fanno grave danno tagliando senza verun riguardo. Questa è la vera stagione di tagliare, e spuntare i pali per la maggior loro durata. Si principiano a scuotere, raccogliere, e stagionare l'ulivo; si ara la terra asciutta preparandola per fave, miglio, saggina, fagiuoli, canapa, lino, e simili; si fanno le fosse da piantar alberi, e viti; e si scavano quelle che servono per scolo de' campi. Si legano le cime dell'insalata per farle imbianchire. Ne' piantonaj si pongono gli ovoli d'ovili, e ne' semenzaj spargesi il seme di pere, mele, ed altri frutti. Finalmente se il freddo, e la stagione contraria obbliga a star molto in casa, dee il contadino profittarsi di questo tempo per accomodare tutti gli stromenti da lavoro, come pure per gramolare o pelare la canapa, ed il lino, e per ammazzare i majali, salandone la carne.

Si cuoprono le piante de' fiori, che temono il freddo, ponendo in luogo riparato dalle dirotte pioggie gli anemoni, e pianticelle che sono ne' vasi. Si prepara la terra per seminarvi i fiori. Si libera dal musco quegli arbusti, che la avessero contratto.

Fioriscono in questo mese qualche spezie d'Iride bulbosa, di Narcisi, di Primavere, e d'Anemone semplice. Li Garofani nostrani d'ogni mese quando spirino venti Australi. Il ciclamine d'inverno, li giacinti januarii, l'eleboro legittimo col fior bianco; quello col fior Roseo minore, e quello chiamato Aconito unifoglio giallo tuberoso; ed il talaspio fruttificoso colle foglie di leucojo.

FEB-

FEBBRAJO. Si seminano in questo mese le fave marzuole, la vena, le lenti, i ceci, il grano marzuolo, i piselli primaticcj; le cipolle, i porri, gli agli, il lino, il fieno nelle terre prative; si piantano i rami di salvia, le mazze del ramerino; si trapianta in luogo ben situato la lattuga cappuccina seminata dopo l'Autunno, perchè faccia buon cesto. Alla nuova Luna di questo mese si seminano rape, ramolacci, sparagi, i primi cavoli della palla, e ogni sorta di legumi, e si lavorano i campi per seminarvi i poponi. Per i frutti, si potano gli alberi di tutte le sorte, si tagliano le mazze per innesti il dì 27. della Luna, con serbarle fino a' 10., e a' 12. della Luna di Marzo; si cominciano a piegare, e legare le viti. Ne' semenzaj pongonsi i noccioli di ulive, pesche, susine, ciliege, noci, nocciole, mandorli, i semi di pere, mele, d'aranci forti, di cipressi. Si piantano canneti, ulivi, gelsi, magliuoli di viti, pioppi; negli argini de' fiumi ontani, e vetrici. Si cominciano a fare gl'innesti a quelle piante che anticipano a muovere, e mettere; si scalzano, e si governano gli ulivi, le viti, i gelsi, i frutti, e altre piante, e si concimano i prati; si riempiono le botti; si riveggono le fosse per lo scolo delle acque; si visitano i boschi, perchè non restino danneggiati; si riscontrano le vigne, e filari delle viti, obbligando i contadini a riempire i luoghi vuoti o con propaggini, o con magliuoli di buona razza. Si puliscono finalmente le colombaje, rivedendo, e rilegando i cestini, si pongono l'ova sotto le galline, e s'impedisce che i bestiami vadano in quelle praterie che sono in luoghi caldi, e che fanno presto il fieno.

Si cavano, e si dividono le radici del Frachelio Americano, con subito ripiantarle. Si principia dopo il quintodecimo giorno del mese a poner in terra per far radici li Germogli de' Garofani che da' Giardinieri si chiamano coresini. Se il gelo lo permette si seminano verso la fine del mese, Consolide reali nostrane, e forestiere, Papaveri d'ogni sorta, Viole di tre colori, Amaranti, Dature, Balsamine simplici, quella specie di Lichinide detta Scarlatea, e Crisantemi.

Si potano gli Agrumi, che sono ne' vasi. Si netta il Giardino dalle erbe inutili, avanti che li Muschi, Licheni, Alsine muscose, e altre simili pianticelle facciano li semi; e si sta attento alla preservazione de' fiori, che sono nelle Conserve acciò non siano danneggiati dal freddo, come si è detto nel mese precedente.

Fioriscono in questo mese qualche spezie d'Iride bulbosa, di Moli, di Viole bulbose, le Primavere, li Crochi di Primavera di tutte le spezie, il Ciclamine di Persia, li Garofani nostrani di ogni mese, li Giacinti brumali maggiori, l'Epatica, gli Anemoni semplici; gli Anemoni doppj primaticci; le Viole gialle semplici, ed alcune di doppie; le Iridi di Persia, e il Talaspio fruttificoso colle foglie di Leucojo.

MARZO. E' tempo di lavorare i terreni in riposo, che sarà il secondo lavoro; e al principio del mese, quando non si sia potuto fare in Febbrajo, si termina di seminare il grano, e il lino marzuolo, le vecce, l'orzo, le fave marzuole. E' tempo ancora di rimettere in buon'ordine gli orti, lavorando la terra per trapiantare i primi poponi, i cavoli dalla palla; seminare i cetriuoli, il bassilico, la lattuga da Estate, le

pa-

pastinache, le bietole: spargere il seme di carciofi, e altri erbaggi de' porri, de' cavoli neri, degli aranci forti. Si piantano gli ulivi, magliuoli, i gelsi, i rami de' fichi, e le piante d' agrumi, le mazze de' peri, e meli cotogni, e tutto questo nelle terre gentili, e asciutte, che nelle forti, e umide, s' indugia ad Aprile; si piantano i cavoli cappucci, i verzotti neri, le fragole, cipolle ecc. Si termina di potare, e piegare, e legare le viti; si fanno le propaggini di buona razza; si vangano le vigne prima che comincino ad ingrossare gli occhj; si potano, e s' innestano i frutti; si potano ancora gli agrumi, gli ulivi; si sarchiano, e puliscono i grani dall' erbe cattive; si seminano gli anici; si visitano gli scoli dell' acque; si accomodano le colombaje, rimettendovi i cestini ove mancassoro; si riempiono le botti, e si assaggiano più volte i Vini. Si mettono a utile le cavalle, e le somare, facendole figliare anche a' muletti, si comprano i buoi a poco prezzo, perchè in questo tempo sono magri, e si procura di governare più del solito le bestie vecchie per venderle a' primi mercati di Giugno; nè si permette a' contadini il condurre veruna sorta di bestie nelle praterie. Si comincia inoltre a lavorare la terra per seminarla a saggina, ed altre biade; e si fanno i piantonaj di gelsi, d' ovoli d' olivo, di peri, meli, susini, e simili.

Si leva il seccume a' Gelsomini selvatici, con potarli, legarli, e ben disporli. A mezzo il mese si tagliano tutti i rami a' Gelsomini di Spagna, con mutar loro la terra, ripiantarli, se ve ne sia il bisogno. Si distaccano dalle piante di Coniza colle foglie di Linaria, li giovani germogli, che si ripiantano, ed ogni terzo anno si

cavano da terra le piante vecchie della stessa, e divise che siano, si ritornano a piantare, quando non si fosse fatto l'autunno. Alcuni piantano in terra le radiche di Anemoni, quali non lo furono l'anno precedente per averne i fiori l'Estate, il che dovrà farsi avanti il Plenilunio. Si abbassano le verghelle de' Mirti, che sono vicino a terra, e si margottano; margottandosi parimenti ne' rami con pigniatelle ripiene di terra.

Nel Plenilunio si potano le Rose d'ogni mese, con lasciar loro al più tre occhj per ramo. Si leva il seccume alle Rose d'ogni mese doppie, alla massima doppia odorosa, ed a quella che non odora; alle quattro spezie di Rose variegate; alla bianca comune; alla bianca doppia copiosa di foglie; alla bianca minore; alla gialla massima; e quella di color di cannella; alla Eglantina; alla pallida doppia, alla velutata doppia; alla Milesia, alla quale si tagliano le cime, avanti che getti le foglie. Quali tutte in questo mese si propagano con ramicelli, che con un poco di radice si distaccano dalle vecchie piante.

Nella Luna mancante dopo l'Equinozio si potano quelle piante di Agrumi, che sono in terra. Due giorni avanti il Plenilunio si seminano li Cedri, Aranci, e Limoni. Si fa mescolare il letame acciò si maceri. Si raschia, e si pulisce il Giardino al principio del mese, con porre la terra, e raschiature nel letamajo. Si ricuoprano i Tulipani posto che agghiacciasse di notte.

Si pongono in terra a far radici li rami degli Agrumi, li rami della Rosa della China; li germogli de' Garofani nostrani, e li ramiscelli del Talaspio.

Si

Si trapiantano tutte quelle piante, che ne hanno bisogno. La Rosa Chinese, che si seminò l'anno precedente; le Campanelle, che non furono ripiantate l'Autunno, con levar loro il seccume; li Ciani seminati l'Autunno; li germogli giovani che si levano dalla Giacea; le viole mammole alla metà del mese.

Si cavano, si dividono, e si piantano gli Antirrini. Nel principio del mese le radici delle sei Lichnidi irsute di Costantinopoli; le Aquileje; le Frassinelle; gli Astri, Asterischi, e Asteroide quando non si fosse fatto l'Autunno. Le Bellidi o Margheritine ogni terzo anno; le radici delle piante perenni della Corona del Sole, la Verga d'oro; la Giacobea. *Si cavano, e si piantono* i germogli del Lillac; li germogli del Melogranato dal fior doppio.

Si margottano i rami delle piante adulte del Lillac. Si cavano dai Vasi i Giacinti tuberosi, e subito si ripiantano, piantandosi anche in terra i tuberi, che si saranno cavati nel fine d'Autunno. Si pianta il Caprifoglio, e si propaginano le verghelle delle piante adulte. Dopo l'Equinozio si cavano da terra ogni terzo anno li Gigli narcisi, il giallo avvinato, l'Indiano dilutamente purpureo, ed il massimo Indiano sferico, e dopo otto giorni rinovatagli la terra, si ripiantano.

Si semina la Rosa della China, li Convolvoli, li Camecori, le Meraviglie del Perù, le Dature, gli Amarantoidi, ossia Amaranti affini; gli Antirrini, li Digitali Orientali, le Lichnidi, li Garofani della China, gli Armeri, li Papaveri erratici, li Pirrenaici gialli, e l'Alpino con le foglie di Coriandro. Nel fine del mese, il Ge-

ranio tristo, e li Geranj Africani per ripiantarli ne' Vasi, e gli Amaranti. Nel plenilunio, le Viole arboree, e la Viola Matronale montana; li Talaspi; la Rosa di Gericò; le Balsamine; Il Nasturzio Indiano; le Viole di tre colori; le Consolide reali d'ogni sorta, li Ciani nostrani, ed Orientali; la Giacea; la Scabiosa cerulea fistolosa; l'Africana arborea; e l'Arborea con gran fiore di color d'argento. Gli Asterischi annui; li Tageti, ossia fiori Africani; le piante annue della Corona del Sole; la Verga d'oro; la Giacobea; e li Crisantemi.

Fioriscono in questo mese qualche spezie d'Iride bulbosa, di Fritellaria, di Ranuncolo rosso; li Crochi di primavera; li Narcisi, le Giunchiglie semplici; li Giacinti nostrani, ed orientali; le Primavere, li Ciclamini Persiani, e color di carne; il Trifoglio palustre; le Corone Imperiali; il Molì; li Garofani d'ogni mese; la Calta pallustre doppia; la Pulsatila; l'Epatica, gli Anemoni doppj, e semplici; l'Anemone Calcedonico, chiamato Argemone; la Viola bianca maggiore semplice, e quella color di rosa; il Talaspio, le Viole martie, o mammole doppie, e semplici; li Tulipani primaticci, e l'Orecchie d'orso.

APRILE. Si proseguisce a vangar le terre per seminarle a canapa, saggina, miglio, panico, granturco, e più a fondo del solito si vangano quelle per i cocomeri, poponi ec. robe che si seminano in questo mese, come pure i ceci bianchi, i fagiuoli d'ogni sorte, capperi, piselli, ravanelli, radici, canapa, trifoglio. Si piantano i magliuoli; s'innestano i frutti; si piantano ulivi, i rami dei fichi, le piante degli agrumi, i gelsi, peri, meli, susini, nelle terre for-

ti

si però, e sottoposte a soverchia umidità, mentre nelle leggiere, e asciutte tali operazioni si faranno anticipate. Negli orti, questo è il vero tempo di piantare, e seminare tutto quello che vi si vuol porre: onde si seminarà dell'indivia bianca, e i primi cardi di Spagna, si piantano gli sparagi; si sarchiano con diligenza le fragole, levandoli quei tali, che fioriscono molto, e non fanno frutta. Se regnano venti, come per lo più accade, bisogna innaffiare in abbondanza tutto ciò ch'è nell'orto, fuorchè gli sparagi. Si rompono con l'unghie i getti de' piselli seminati in Ottobre, perchè dall'istesso luogo buttano tre o quattro getti; si potano i peschi, e altri frutti dal nocciuolo; si puliscono dall'erbe i grani; si comprano gli agnelli di razza grossa per far castrati, e si vendono le bestie già grasse, rinvestendo il denaro in qualche giovenca da rilevare, e altre bestie da ingrassare; si scoprono i boschetti degli agrumi, vangando, e governando subito il terreno, e si cavano dagli stanzoni le piante ne' vasi. Ne' boschi si riaccomodano i ritegni dell'acque intorno al piè de' castagni, cosa assai importante. Si fanno nascere i bachi da seta.

Si distruggono i Papiglioni, Ragni, Rughe, ed ogni altro animale nocivo avanti, che gettino le ova, e moltiplichino la spezie. Si estirpano l'erbe cattive, procurando che non facciano seme. Si osserva, se siansi maturati i semi de' Leucoj, Talaspi, Ellebori, ed altro per raccoglierli. Si margotta il Ligustro di Persia, e si piantano le margotte, che saranno state fatte l'anno avanti. Si pone il letame non totalmente macero sopra il terreno ne' vasi degli Agrumi. Si potano alla fine del mese gli Agrumi. S'ine-

nestano à luna crescente il Ciriegio dal fiór doppio, ed il Persico dal fior doppio. S' innestano a Luna mancante ad occhio, e a sfesa gli Agrumi.

Si pongono in terra a far radici li rami del Leonuro, li ramicelli dei Geranj Africani; i ramicelli del Talaspio, i rami di Caraccoli in luogo ombroso, i rami di Sambuco Roseo, i rami di Oleandro, i rami del Ligustro, i ramiscelli del Gelsomino bianco odoroso.

Si piantano gli occhj, o pur le pianticelle della Juca, i tuberi del Geranio tristo, e del Geranio Africano colle foglie di Anemone, e di ramo la Chioma d'oro.

Si cavano, si dividono, e si piantano i Geranj Africani, le radici del Crisantemo delle Isole de' Cannibali, l' Americano, l'Etiopico, la Santolina, ed ogni quarto o quinto anno l' Acanto; li Garofani, che si sono seminati l' Ottobre, i Gelsomini salvatici, che si sono posti in terra a far radici. Si cavano li germogli, che sono a' piedi de' Ligustri colla radice, e si ripiantano. Si margottano i Mirti nella forma detta il mese precedente.

Si seminano i Convolvoli, il Convolvolo, ossia Campanula esotica dell' Aldini verso il fine del mese, li Ciclamini alla riserva dell' Autunnale, il Bassilico nel calar della Luna, li tre Geranj Batrachiodi, cioè l'odorato, l'africano, e quello col fior violaceo, ed il Romano, gli Amaranti, il Crisantemo delle isole de' Cannibali, l'Americano, l' Etiopico, li Mirti, e l' Acacia. Se la stagione corresse asciutta s' innaffiano quelle piante che ne hanno bisogno.

Fioriscono in questo mese gli Asfodelli, le Iridi

di Bulbose, gli Ermodattili, il Giacinto Botroide, ossia Muschio Greco, li Narcisi, li Giacinti Orientali, le Primavere Arboree, l' Orecchie d' orso, li Ciclamini, l' Antiocheno, l' Orientale del Cornuto, il Ceruleo languido del Clusio, il Bianco, il rosso, e il giallo, le Corone Imperiali, li Crochi; le Giunchiglie, le Viole mammole doppie, le Frittellarie, li cinque Giacinti stellati di Costantinopoli, i Giacinti Belgici, la Viola Bulbosa pratense doppia, i Gigli giacinti, li Garofani nostrani d' ogni mese, la Calta pallustre doppia, l' Elloboro colle foglie di ranuncolo, e fior giallo, i Ranuncoli rossi, gli Anemoni doppj, e semplici, l' Anemone Calcedonico, chiamato Argemone, le Viole doppie, e semplici di varie spezie, le Viole di tre colori di varie spezie, le Margheritine, le Calendule, il Lilac alla fine del mese, i Gelsomini bianchi e gialli nostrani, lo Sparto del fior bianco, il Ciriegio dal fior doppio, la Pseudo-Acacia, e li Tulipani.

MAGGIO. In questo mese si zappano le vigne, e i filari delle viti, tagliando le barbe che si trovano tra le due terre, nel tempo stesso si levano di sopra il fusto, e capo piegato di quell' anno tutte le sortite inutili e dannose: si scapezzano gli alberi, s' innestano gli ulivi salvatici con mazze d' ulivi gagliardi, e di buona razza; si lavorano le terre in riposo; si sarchiano, e puliscono dall' erbe i grani, e biade; si pulisce il lino, e la canapa; si diradano i cocomeri, zatte, poponi, e simili, lasciando un solo gambo o due per buca: si tagliano al par di terra i carciofi subito colti i frutti; si semina, e trapianta la lattuga, si mettono delle frasche secche a' piselli, perchè salendo, e sostenendovisi

so-

sopra facciano più frutti. Alla fine del mese si trapiantano i selani in delle porche. Riguardo agli alberi debbonsi palare i piantoni giovani, se principiano ad esser forti, rompere con le unghie i getti grossi, lasciandoli lunghi tre o quattro dita; legare gl' innesti; diramare i peri. Si preparano gli alveari per i nuovi sciami; si rivede spesso, rivoltando, e stagionando il formaggio acciò si conservi bene, e si riempiono più volte le botti.

Li primi giorni del mese si cavano dalla Conserva, e si portano ne' Giardini li Gimè, Mugarini, nè si taglia loro il seccume, se non dopo, che avranno principiato a far le nuove foglie. Se sono maturi si raccolgono per lo più li semi de' Talaspi, Viole, ed Anemoni, e passata la metà del mese que' de' Ranuncoli, di alcune Iridi, di Narcisi, di Primavere, d' Orecchie d' Orso, e d' altre piante. Si trasportano da luogo a luogo le Piante nate poco avanti di seme, disponendole ne' siti del Giardino che si saranno destinate, e si caveranno le superflue quando però cadesse qualche pioggia. Si perseguitano gl' insetti distruggendo li loro nidi.

Si cavano ogni terzo anno da terra il Giglio Narciso Giaponese, e l' Indiano, e levata la loro prole, e mutata la terra, dopo dieci giorni si ripiantano, li Gigli Narcisi Autunnali, quando si ha levata la loro prole, e rinovatagli la terra si ripiantano subito.

S' innestano li Gelsomini di Spagna, Gimè, e Mugarini a luna mancante, il Melogranato dal fior doppio, come pure s' innesta a occhio, e sfesa gli Agrumi nel calar della luna.

Si cavano da terra i Giacinti Orientali. Si margottono i Gelsomini Azoridi. Si pongono in ter-

terra a far radici li ramicelli di Viole doppie. Se piovesse molto si cuoprono i Giacinti Orientali. Si levano da terra i bulbi de' Tulipani primatici. Si seminano nel Plenilunio i Garofani. Nel mancar della luna il Quamoclit, e gli Amaranti per averne de' tardivi. In mancanza di pioggia s'innaffiano le piànte che abbisognano.

Fioriscono in questo mese il Giglio Convallio, gli Asfodelli, i Gladioli; molte specie d'Iridi tuberose, e Bulbose, il Sinsirichio, la Juca, i Colli di Cammello, gli Antirrini; molte specie di Orintogoli, fra' quali l'Alessandrino, l'Arabico, e il Napoletano, la Viola bulbosa colla foglia capillare; molte specie di Orchidi, i Gigli Giacinti; cinque specie di Gigli bianchi, verso la fine del mese, quando sia calda la stagione; quattro spezie di Gigli Bulbiferi; molte spezie di Martagoni, li Garofani nostrani d'ogni mese, la Ninfea, li Papaveri doppj, ed il Papavero alpino colle foglie di Coriandro, le Peonie di tutte le sorti; le Viole Matronali doppie, e semplici; le Viole doppie, e semplici di varie spezie; la Viola bianca maggiore semplice, e quella color di Rosa, le Aquileje, le Consolide Reali, li Tageti minori; le Belidi; le Calendule, il Sambuco Roseo, il Ligustro alla fine del mese, il Lilac Orientale. Tutte le spezie di Gelsomini, Gimè, e Mugarini, li Giacinti Orientali tardivi, lo Sparto dal fior bianco, la Ginestra di Spagna, il melo Granato dal fior doppio, il Ciriegio dal fior doppio, le Rose di tutte le spezie, li Garofani della China, e l'Acacia con scarsi fiori.

GIUGNO. Si sbarba, e secca il lino, vangando subito il terreno per seminarlo di miglio, e fagiuoli dall'occhio; si sarchiano, e rincalzano

no i granturchi, saggine, migli, panichi, ceci, fagiuoli, cocomeri, poponi, e altre cose, perchè l'erbe tagliate alla fine di questa Luna si spengono, massime se succede nel solstizio. Si spuntano i tralci de' poponi, cocomeri, zucche; si segano, e stagionano i fieni; secondo la stagione, si comincia a segare, e abbarcare i grani vecciati, segalati. Subito abbarcato il grano, si rompono, e lavorano le terre per seminarle a miglio, fagiuoli, e sagginelle per le bestie. Si sarchino l'uovolage, e piantonaj d'ulivi, di gelsi, castagni, e altri frutti, tenendoli puliti dall' erbe, e rivedendo esattamente due volte la settimana quelli che fossero innescati, e attaccati, con levarli tutte le sortite inutili, e dannose che venissero sopra il domestico. Avanti di principiare a segare si allacciano, e legano leggermente i capi delle viti. Si tramuta l'olio in altri vasi, per cavarlo dalla sua deposizione; si rivolta spesso il formaggio; si tralascia di governare le colombaje.

Si levano i primi giorni del mese di terra tutti i bulbi de' Tulipani. Li semi di Primavere, che non si sono maturati in Maggio, si perfezionano in questo mese, e perciò si devono raccogliere. S'innaffiano le piante che ne hanno bisogno. Si tagliano li gambi alle piante sfiorite, e si svelgono le morte. Si fanno li sostegni ai Convolvoli, e Fagiuoli purpurei. Si piantano in luogo mediocremente ombroso li tuberi degli Anemoni, che non sono stati posti in terra l'anno avanti, per aver i fiori il Dicembre. Si levano di terra le radiche degli Anemoni, e de' Ranuncoli. Si piantano ne' Vasi i rametti di Viole matronali doppie a far radici col poner i Vasi all'ombra, e così anche le altre spezie di Vio-

Viole. Si potano le Rose comuni incarnate. Si levano di terra i Martagoni, li Ciclamini d'inverno, le Iridi, le Frittellarie, e sgravate dalla loro prole, e rinovata la terra, si ripiantano. Si seminano le Primavere.

Fioriscono le Campanelle, qualche pianta di Malva Rosea, i Gigli Asfodelli; i Gladioli, il Sinsirichio, i Giacinti tuberosi, la Valeriana Greca, il Trachelio Americano, ossia Cardinalizia, gli Antirrini, le Digitali, l'Efemero, il Falangio, le Rose di tutte le spezie, la Pseudo-Acacia; Molte spezie di Orchidi, il Gigliastro, cinque spezie di Gigli bianchi; molte spezie di Martagoni; le sei Lichnidi irsute di Costantinopoli; le tre Lichnidi doppie; la Lichnide coronaria doppia; sette spezie di Lichnidi coronarie semplici; la Lichnide silvestre, e quella colle foglie di gramigna doppie; l'Ocimoide doppia, la Saponaria doppia, li Garofani di molte spezie, li Papaveri doppj, e gli erratici doppj, e l'Alpino colle foglie di Coriandro, la Nigella, il Geranio tristo, le dodici spezie di Geranj Africani; tre spezie di Geranj Batrachioidi, cioè l'Africano, l'odorato, e quello col fior violaceo, il Geranio Argenteo Aldino, ed il Romano, le Viole matronali, e tutte le altre spezie; le Aquileje; le Consolide Reali, le Frassinelle; li Ciani di tutte le spezie; la Giacea, qualche spezie di Elicrisia, li Tageti minori, le Calendule, il Xerantemo, e Ptarmica Austriaca; le Matricarie; li Crisantemi; il Lilac, ossia Ligustro di Persia; tutte le spezie di Gelsomini; lo Sparto dal fior bianco; varie spezie di Mirti, la Ginestra di Spagna, le Siringhe, il Melogranato dal fior doppio, le Rose, e gli Oleandri semplici. Dopo il Solstizio fioriscono li Ci-

clamini, il Romano colle foglie macchiate di bianco, e fior purpureo languido, ed il Romano dalla foglia lunga appena macchiata, col fior porporino smorto.

LUGLIO. Si termina di segare, e abbarcare i grani, e altre biade, lavorando subito le terre che devono seminarsi a vecciato, e segalato per la raccolta dell' anno venturo; si raccolgono i legumi da estate, e si seminano quelli da inverno; si segano i prati tardivi, e si seminano le sagginelle per le bestie, mescolandovi nel medesimo terreno rape, ramolacci, e ravanelli, purchè si faccia al principio del mese; si ricalzano i migli, panichi, ceci, fagiuoli, e simili, avanti di cominciare la battitura. E' quest' il tempo di far coprire le vacche, di vendere, e comprar bestie alle fiere, di cavare i piccioni, e lasciarne andare una porzione per popolare le colombaje. Quanto all' orto s' innaffia spesso; si semina l' indivia per l' Autunno, e per l' Inverno; e la lattuga reale; si piantano i cipolloni, e cipolline, o siano scalogni; si trapiantono i cavoli per la fine d' Autunno; si seminano a mezzo Luglio de' piselli per l' ultima volta; e se i rami sono sufficientemente forti, si margottano per l' Ottobre i peschi. Si rivedono le case de' contadini, osservando se minacciano rovina per risarcirle con la minore spesa. Si travasa verso la fine del mese la deposizione cavata dall' olio nel tramutarlo il mese passato separando il buono venuto a galla, e ponendo da per se il torbido, ed inferiore.

Si cavano ogni terzo anno, e si rinova la terra ai Colchici Autunnali, e subito si ripiantano, e alle Giunchiglie doppie, le quali si ripiantano otto giorni dopo.

Si

Si cavano di terra li Narcisi, le Corone Imperiali nel principio del mese, li Giacinti stellari; gli Eriofori, li Giacinti del Perù; il resto de' Tulipani tardivi, e li Giacinti Orientali alla fine del mese, con ritirarli in una stanza fresca al coperto. Nel principio del mese si cava ogni anno la Giunchiglia doppia bianca, e si ripianta otto giorni dopo. Si cavano li Gladioli, ed Iridi bulbose senza offendere le loro radici, e sgravatele dalla prole subito si ripiantano. Si margottano gli Oleandri; tutte le spezie de' Garofani, e si trapiantano que' che furono seminati in Marzo.

Si raccolgono i semi delle Iridi bulbose, se non maturi, per seminarli il giorno avanti il susseguente plenilunio; de' Papaveri d'ogni sorta, delle Peonie quando però lo abbiano nero; de' Tulipani, de' giacinti, delle Corone Imperiali, de' Moli, degli Ornitogoli, delle Calendule, degli Ermodattili, delle Aquileje, delle Consolide Reali, dell' Esperidi, e di tutte le Iridi quando siano maturi, il che suol essere alla fine del mese.

Si adacquano le piante che ne hanno bisogno; si cavano l'erbe inutili, cioè Atriplici, Mercuriali, Alsine, Urtiche, ed altre che vengono seminate dal vento. Si seminano in luogo ombroso li Ciclamini d'Inverno con quel seme, che si sarà raccolto il mese di Maggio, e il Giglio delle Valli.

Fioriscono in queste mese le Campanelle silvestri, le Malve Rosee, li Giacinti tuberosi, i due Ciclamini Romani, il Ciclamine estivo del Clusio, le Maraviglie del Perù, gli Amarantoidi, ossieno gli Amaranti affini, i Bassilichi di ogni spezie, il Trachelio Americano, ossia

sia Cardinalizia, le Digitali, l'Acanto, il Falangio, due spezie di Gigli Narcisi, due spezie di Giacinti Stellati estivi, il Gigliastro, alcune spezie di Martagoni, le sei Lichinidi irsute di Costantinopoli, la Lichinide coronaria doppia, sette spezie di Lichinidi coronarie semplici, l'Ocimoide doppia, la Saponaria doppia, alcune spezie di Garofani annui, ed i nostrani di ogni mese, le Rose d'ogni mese, li Papaveri doppj, gli erratici doppj, le Nigelle, il Geranio tristo, e le dodici spezie di Geranj Africani; i tre Geranj Batrachioidi, e l'altro Argenteo Alpino, e il Romano, le Viole Matronali, la Viola minore col fior bianco, purpureo, e roseo, i Talaspi di Candia, le Belsamine, il Fagiuolo incarnato, le Consolide Reali, le Frassinelle, i Ciani, qualche spezie d'Elicrisio, la Scabiose, i Tageti minori, la Corona del Sole, le Calendule, il Xerantemo, e Pafarmica Austriaca, le Matricarie, la Giacobea, i Crisantemi, il Caprifoglio, gli Oleandri doppj, i Gelsomini di Spagna, Gimè, e Mugarini, il Melogranato dal fior doppio, li Mirti, il Tanaceto, la Santolina, e la Linaria.

AGOSTO. Fare un terzo lavoro alle terre state in riposo, e fender quelle per fare prati, trainare il concio ne' campi; mettere a macerare i lini, e canape; segare, e stagionare le selci per far letto alle pecore, e altri bestiami, producendo queste migliore, e più sostanzioso concime della paglia, e altre foglie. Si bruciano le stoppie; si seminano i lupini, orzo, e trifoglio per le bestie, ma gioverebbe se il terreno fosse molle; si colgono, e battono i migli, ceci, fagiuoli seminati d'Aprile, o Maggio; si scavano i fossi, massime ne' luoghi umidi, e terre prative; si cercano sorgenti d'acqua

qua per far pozzi, e fontane; si rivedono tutte le piante poste in quell'anno, e trovando che patischino l'asciuttore, come facilmente accade, sarebbe bene l'adacquarle copiosamente, almeno i gelsi, e i fichi; si visitano gli effetti in collina, sollecitando i contadini a rompere, e zappare le terre più a fondo che sia possibile, purgandole dall'erbe, e barbe, per prepararle alla sementa de' grani; si tagliano legnami per fabbriche ecc. E' tempo negli orti di calpestare i talli delle cipolle, e le foglie delle barbe bietole, carote, e pastinache acciocchè ingrossino; di seminare gli spinaci per il Settembre, la lattuga cappuccia per l'Autunno; trapiantar fragole cavate di terra col pane, e dell'indivia distante un piede una pianta dall'altra; trapiantare ancora la lattuga reale per l'Autunno, e Inverno; come pure i sedani in de' solchetti, innaffiandoli subito; si seccano i fichi, pesche, mele, e altre frutta. Si rivede, rivolta, ed unge il formaggio, essendo facile in questo mese a riscaldarsi. Si sentono i vini, esitando subito quelli che non sono totalmente sani, e perfetti.

Si lavora la terra avanti le pioggie, dove si deve seminare l'Autunno. Si adacquano molto le piante, e si difendono dal Sole le pianticelle.

Si raccolgono i semi di Malve, Garofani, Astri, Giacobee, Verghe d'oro de' Ciani ortensi, della Valeriana Greca, delle Campanelle, de' Convolvoli, de' Tageti, delle Corone del Sole, Crisantemi, Maraviglie del Perù, Lichinidi, ed Oleandri. Si rivedono i tavolati, e porte delle Conserve, e tutto quello, che deve servire a difender le piante l'Inverno.

Si cavano di terra i Colli di Cammello,

ogni sette anni li Pancrazj Marini; ogni terzo anno li Giacinti Belgici, che sgravati dalla prole subito si ripiantono. L' Ornitogolo Arabico, li bulbetti de' Moli. Ogni terzo anno le Viole bulbose. Il Giglio Narciso di Virginia, e li Gigli Giacinti alla fine del mese. Nel principio, o alla metà del mese si cavano dalle Chioccate i bulbetti de' Tulipani, non atti ancora a far fiore; e nel fine si ripiantono. Si pianta la Pulsatila Autunnale, e si seminano li Papaveri.

Fioriscono in questo mese i Convolvoli, le Campanelle silvestri, le Malve Rosee, il Cannaccoro, i Giacinti tuberosi, la Valeriana Greca, i due Ciclamini Romani che hanno principiato a fiorire in Giugno, le Maraviglie del Perù, le Dature, gli Amaranti affinis, il Bassilico, il Trachelio Americano, ossia Cardinalizia, l'Acanto, la Scilla, le Rose d'ogni mese, il Giglio Narciso Giacobeo, e quello di Virginia, la Lichinide silvestre doppia, i Garofani nostrani d'ogni mese, i Papaveri erratici doppj, il Geranio tristo, dodici spezie di Geranj Africani, i tre Batrachioidi, cioè l'odoroso, l'Africano, e quello col fior violaceo, e il Geranio argenteo Alpino, ed il Romano, gli Amaranti di più spezie, la Viola minore col fior bianco, purpureo, e roseo, il Tanaceto, li Talaspi di Candia, le Balsamine, li Caraccoli, il Fagiuolo incarnato, le Consolide reali, nostrane, li Ciani orientali, l'Elicrisio, la Scabiosa, i Tageti minori, e maggiori, la Corona del Sole, le Calendule, le Matricarie orientali, la Verga d'oro, la Giacobea, li Crisantemi, l'Oleandro doppio, li Ginè, Mugarini, e Gelsomini di Spagna, il Quamoclit, il Mirto doppio, le Rose moscate, li Garofani della China, la Santolina, e la Linaria.

SET-

SETTEMBRE. Si sparge il concio sulle terre, e si rivoltano; si semina il lino, i lupini da seme, la segala, il grano nelle terre forti in paesi soggetti al freddo, non trattando delle montagne alte, dove va seminato di Luglio, e Agosto; si raccoglie il riso, il miglio, il panico, i fagiuoli dall' occhio; si rompono le terre ov' erano i migli, e saggine, per seminarle a grano vecciato, segalato ecc. Si cominciano alla fine del mese a corre le frutta da Inverno, che ne' luoghi caldi sembrano mature; si colgono le zucche da serbare, mettendole qualche giorno al sole; si comprano i porci magri per metterli alla ghianda, e si vendono i bestiami che mostrano non voler fare buona riuscita, quantunque vi sia della perdita, ricomprandone de' migliori; si colgono, e mettono a seccare le noci, mandorle, nocciuole, fichi, funghi, i quali pure si salano; si colgono l' ulive per indolcire; si tosano le pecore; si castrano i vitelli, ed altri bestiami. Al principio del mese si rivedono le vigne, e filari delle viti, alzando l' uve che toccano terra, e scoprendo le troppo adombrate da' pampani; si contrassegnano quelle dalle quali vogliono staccarsi i magliuoli, e quelle di cattiva razza per innestarle, o porvi magliuoli buoni. Alla fine poi del mese ne' paesi caldi si comincia a cogliere, quando è fatta, l' uva da serbare; si rivedono, e accomodano i tini, tinelle, e bigoncie per la vendemmia. Si rimondano, e cavano i fossi, con farvi i sostegni perchè le pioggie con l' acqua non trasportino la terra. Nell' orto conviene trapiantare molta indivia, cavoli neri; seminare spinaci per la quaresima; legare, e rincalzare con concio secco i sedani. Al principio del mese s'

innestano i peschi a occhio sopra mandorli, e sopra altri peschi. Si travasano per la seconda volta le fondate dell' olio; si unge, e si rivolta spesso il formaggio, perchè non riscaldi; si mescolano finalmente i conci.

Si cavano ogni terzo anno i Narcisi autunnali, che sgravati dalla loro prole, sei giorni dopo si ripiantano. Si cavano i Muschi Grechi, levando loro le radici secche, e sgravati dalla prole si ripiantano subito, con disporre bene le radici, ed unire la terra ad esse. Si cava il Colchico di primavera, e sgravato dalla prole si ripianta subito. Alla fine del mese si cavano da terra, e poi si ripiantano subito li Pseudo-Narcisi, ma prima si sgravano dalla prole.

Si piantano tutti i piccioli bulbetti nella Chioccara, e si pongono nelle casselle le radicchette degli Anemoni, e Ranuncoli. Si piantano i Garofani seminati in Maggio: ed ogni terzo, o quarto anno si rinnova la terra agli Agrumi che sono ne' Vasi. Si piantono le radici dell' Elleboro colle foglie di Ranuncolo; ed il fior globoso minore, quello detto Aconito unifoglio, e quello dal fior maggior bianco. Dopo l' Equinozio si trapiantano tutte quelle piante, che sono atte ad esser trapiantate. Verso la metà del mese si osserverà se le margotte de' Garofani hanno gettate le radici. Si pongono in terra a far radici i ramicelli del Talaspio fruttificoso, ed i ramicelli di Mirto: questa pianta si margotta colle pignatelle. Si piantano le Rose doppie rosseggianti, che biancheggiano.

Si piantano ne' Vasi il Narciso Americano, quello di Virginia, e quello dell' Isola di Ceilan. *Si cavano*, *si dividono*, *e si ripiantano* ne' Vasi le Lichinidi irsute di Costantinopoli le tre

Li-

Lichinidi doppie, e la Lichinide coronaria doppia.

Si piantano in terra i Ranoncoli, gli Anemoni, i Gladioli, i Crochi, gli Ermodattili, i Colli di Cammello, il Pancrazio Marino, le Corone Imperiali, i Giacinti Stellati, le Scille, li Moli, le Viole Bulbose, gli Orchidi, il Giglio Narciso di Virginia, i Gigli Giacinti, le quattro spezie di Gigli Bulbiferi, le radici dell' Epatica, i Tulipani, gli Anemoni Calcidonici, detti Argemoni, e le radici de' Tanaceti.

Ogni terzo anno si cavano, si leva loro la prole, gli si rinova la terra, e si ripiantano le radici degli Efemeri, quelle de' Falangi, quelle de' Gigliastri, i Gigli volgari, il bianco maggiore, il bianco colle foglie gialle nel margine, il bianco colle foglie variegate di striscie gialle, ed il bianco doppio.

Si ripiantano in terra le sette specie di Lichinidi coronarie semplici, la Lichinide silvestre dal fior doppio, la Lichinide dal fior doppio, e foglie di gramigna, le Viole manmole, le Primavere, l' Ocimoide in vaso, e le Frassinelle.

Si leva la terra posta per difesa della Gionchiglia verde, si levano i giovani germogli alla Giacea, e si piantano. S' innestano a occhio gli Agrumi. Si tagliano le margotte degli Agrumi, che hanno fatto radici, e si piantano, e a Luna mancante si potano. Si pulisce tutto il Giardino. Dopo le prime pioggie si cavano l' erbe inutili. Si esterminano le Rughe, e gli altri insetti.

Si raccoglie il seme degli Amaranti, de' Ciani orientali tardivi, di ogni sorte di Malva, Calendule, Crisantemi, Elicrisi, Bassilichi, Scille, Geranj Africani, Dature, Campanelle, Ma-

tricarie, Orientali, Balsamine, Fagiuolo incarnato, Quamoclit, e Scabiose.

Si seminano al principio del mese i Papaveri doppj d'ogni spezie, le Consolide Reali nostrane, le Primavere. Avanti il plenilunio si seminano gli Anemoni, e nel plenilunio le Viole arboree, e li Tulipani. Nel fine del mese si semina l'Elleboro nero legittimo col fior bianco, l'Elleboro nero col fior roseo minore, e la Chioma d'oro. *Si seminano* pure le Campanelle, le Giunchiglie, le Orecchie d'orso, gli Antirrini, l'Orchidi, le Lichinidi irsute di Costantinopoli, le Lichinidi coronarie semplici, la Nigella, le Viole matronali, i Talaspi, le Aquileje, le Viole tricolori, le Frassinelle, i Ciani, le Calendule, la Ptarmica, il Gerantemo, e le Scabiose.

Fioriscono in questo mese le Rose d'ogni mese, i Convolvoli, il Croco ortense, ossia Zafferano, li Colchici autunnali, il Cannaccoro, i Giacinti Tuberosi, i due Ciclamini Romani, che hanno principiato a fiorire in Giugno, i quali sogliono continuare sino a mezzo il mese, tredici spezie di Ciclamini di differenti colori, le Maraviglie del Perù, le Dature, l'Amaranto affinis, il Leonuro, il Bassilico, qualche spezie di Frittelaria, la Scilla, tre spezie di Gigli Narcisi, li Garofani nostrani d'ogni mese, l'Acacia, il Geranio tristo, dodici spezie di Geranj Africani, gli Amaranti di più spezie, li Caraccoli, le Viole doppie di varie spezie, il Nastrurzio indiano, le Consolide reali nostrane, qualche spezie di Ciano, l'Elicrisio, la Corona del Sole, le Calendule, qualche Matricaria doppia, le Matricarie orientali, li Crisantemi, gli Oleandri doppj, li Gelsomini di Spa-

Spagna, il Quamoclit, il Mirto doppio, e le Rose moscate.

OTTOBRE. In questo mese si cava dagli alveari il mele, e la cera: si fa la vendemmia, e si colgono le frutta da verno, se sono mature, non potendosi limitare il tempo; si fanno l'uve, e prugne secche; si salano, e seccano i funghi; si fa il mosto di mele, e pere; si propaginano le viti; si semina il grano, il vecciato, il segalato, la vena, la spelda, le fave vernine ec. Si rivedono le botti, e le cantine, e s'imbotta il vino. Si piantano le cipolle, cavoli neri, indivia, lattuga, le piante di fragole, radiche di spinaci, mazze di ramerino, e salvia, si piantano alberi, e si fanno gl'innesti di frutti di diverse sorte; si ripongono gli agrumi, e altre piante che temono il freddo.

Perfezionandosi in questo mese quasi tutti i semi, perciò si racconglieranno con diligenza, e colti si seccheranno, e si riporranno in luogo asciuto. Dopo la metà del mese s'incominciano a riporre al coperto, ma in luogo arioso le piante delicate, come Mugarini, Gimè, e tutte le piante Orientali, acciò non le cada sopra qualche brina, perchè sarebbe loro dannosa. Si demoliscono li pergolati che hanno servito a' Convolvoli, e ad altre piante, che serpeggiano, acciò non faccian ombra a quelle che sono in terra, e che d'ora innanzi hanno bisogno di Sole. Nel calar della Luna si tagliano i ramicelli di Bosso, e si porranno in terra a far radici pe' bisogni del Giardino.

Si trapiantano le Campanelle con levarne il seccume, le Primavere, i Garofani nati da seme, i rami di Gelsomini selvatici, i quali posti in terra l'anno avanti avranno fatto radici.

Si piantano i Giacinti orientali, le radici degli Asfodelli, i germogli del Polemonio, ossia Valeriana Greca, i Tulipani l' Ornitolo Arabico, in Vasi, e in terra, li Giacinti Stellari, gli Eriofori del Perù, le radici della Pulsatilla di Primavera, gli Anemoni, il Sambuco Roseo, e il Ligustro, con rami, le radici de' Tanaceti. Tutte le piante bulbose. *Si propaginano* i Gelsomini con li ramicelli, che sono nelle piante vecchie vicino a terra.

Si cavano, *si dividono*, *e si piantano* le radici del Trifoglio palustre, le radici della Ninfea, le radici della Calta palustre, le radici della Verga d' oro, le radici della Giacobea. *Si pongono a far radice* molti rametti di Matricarie, i rami di Gelsomino salvatico, e i rametti di Oleandro.

Si tagliano e si piantano le margotte di Mirto che avranno fatto radice, e le margotte degli Agrumi, che hanno fatto radice. Si cavano da terra ogni terzo anno i Gigli Narcisi di Primavera, e levata la loro prole, subito si ripiantano. Si levano dalle vecchie Piante di Oleandro li rametti che sono a' piedi di essi, ed avendo fatta radice, si ripiantano. Si distaccano i germogli che avessero fatto radice a piedi della Siringa, e si ripiantano. Si tagliano quasi a terra le Rose d' ogni mese, lasciandone qualche pianta senza tagliarla, e spuntandone solo i rami.

Si seminano le Malve Rosee, i Ciclamini autunnali col seme raccolto l'anno precedente, gli Antirrini, le Digitali, i Tulipani, i Garofani, tutte le spezie di Papaveri, la Nigella, i Ranoncoli, l' Epatica, le frassinelle, li Ciani, l' Elicrisio, tutte le Scabiose nel principio del me-

mese, le Calendule, le Ptarmiche, il Xerantemo, le Matricarie semplici, i Crisantemi, il Ligustro, lo Sparto dal fior bianco, la Ginestra di Spagna, le Viole Matronali, il Mirto di Spagna, il Mirto Tarentino, e la Linaria.

Fioriscono in questo mese i Convolvoli, il Croco che fa il Zafferano, la Rosa Chinese alle volte, quando particolarmente spirino Venti Australi, quattro spezie di Crochi silvestri, li Colchi Autunnali, la Juca, le Tazzette bianche alle volte, i Giacinti tuberosi, qualche spezie d'orecchia d'orso, i Ciclamini di Corfù color di Caramanca, quel di Soria Rosso, l'altro di Soria bianco, quello di Potier violetto languido, quello del Monte Libano di colore fra il candido, e il purpureo, e l'Antiocheno purpureo doppio, le Maraviglie del Perù, le Margheritine, le Dature, gli Amaranti affinis, il Leonuro, la Coniza colle foglie di Linaria, quattro spezie di Giacinti Stellari Autunnali, due spezie di Viole bulbose Autunnali, il Giglio Narciso doppio d'Autunno, le Rose d'ogni mese, la Calta palustre alle volte, il Geranio Africano colle foglie d'Alchimilla, gli Amaranti di più spezie, la Pulsatila Autunnale, le Viole tricolori, qualche viola doppia, il Talaspio, il Nasturzio Indiano, le Consolide Reali nostrane, i Garofani nostrani d'ogni mese, qualche spezie di Ciano, li Tageti maggiori, le Calendule, qualche Matricaria nostrana, li Crisantemi, alle volte il Lilac, ossia Ligustro di Persia, e li Gelsomini di Spagna.

NOVEMBRE. Nel principio di questo mese si rompono le terre che restano in riposo; si fa la provvisione dello strame per le bestie; si pone in cantina il vino, e si stringono le vinac-

cie

cie per cavare l'aceto, le quali poi si mescolano con il concime da darsi alle piante, o si levano i vinaccioli per farne l'olio, per darli a' colombi. Si seminano le noci, castagne, noccioli di pesche, d'albicocche, di Susine, i semi di pere, e mele ne' semenzaj. Si piantano magliuoli, ulivi, gelsi, peschi, ed altri frutti, e lungo i fiumi gli ontani, e vetrici; Si schiacciano le noci per far l'olio; si potano le viti, si rimondano gli alberi, e si taglia il legname per fabbricare. Si raccolgono, e seccano le castagne; si raccolgono le ghiande; si rivedono le fosse, e scoli d'acqua. Si porta il concio secco nell'orto presso l'indivie, sedani, e carciofi, per spargerlo, e coprirli quando viene il freddo. Si scalzano, governano, e rincalzano gli ulivi, gelsi, magliuoli, e altre piante di quell'anno, tagliando le barbe che si trovano fra le due terre. Si trapiantano i cavoli dalla palla, de' quali si vuole avere il seme; Si piantano i rosai, e altri arboscelli, che non temono il freddo; Si fanno le fosse per gli ulivi, gelsi, magliuoli, e altre piante; Si piantano i castagnuoli ne' boschi; si fanno le propaggini, e si rivedono le coltivazioni di quell'anno, mutando le piante che non fossero attaccate; Si potano i castagni, si colgono verso la fine del mese l'arancie dolci da serbare, quando siano fatte; Si scuotono, e puliscono dallo sterco de' colombi i cestini delle colombaje.

Si devono coprire in questo mese gli Agrumi che sono piantati in terra, e portare al coperto quelli che sono ne' vasi, come pure le altre piante, che si sogliono difendere dal freddo. Si raccoglie qualche seme autunnale, come Ketmie, Amarantoidi, Leonuri, Conize, Pulsatile Autun-

tunnali, e simili. Passata la metà del mese si piantano in terra i Narcisi, ed Ornitogoli.

Si cavano, si dividono, e si ripiantano ogni terzo anno i Gigli delle Valli, e le Peonie. Ogni terzo anno si cavano alla fin del mese le Viole bulbose Autunnali, e sgravate dalla prole, subito si ripiantano. Si copre la Rosa della China, si calano in terra i rami delle Rose d'ogni mese per propagginarle. Si pongono in terra a far radice molti rami di Rose. Nel principio del mese si seminano gli Asterischi annui col seme raccolto l'anno precedente. Si piantano i Ranuncoli, gli Anemoni, i Giacinti, i Tulipani. Si cavano i Muschini prima che facciano il seme. Si pongono in terra i ramicelli della cima delle piante del Nasturzio Indiano a far radice. Si prepara tutto ciò che potesse bisognare nelle Conserve per difendere le piante dal freddo.

Fioriscono in questo mese gli Amaranti affinis, il Leonuro, la Coniza, le Rose d'ogni mese, i Garofani nostrani d'ogni mese, qualche Tazzetta bianca, le Margheritine, qualche Anemone semplice, il Geranio Africano, gli Amaranti di più spezie, l'Elleboro Autunnale, il Talaspio, il Nastruzio Indiano, qualche Viola mammola, li Tageti maggiori, le Calendule, i Grisantemi, i Gelsomini di Spagna, e la Rosa della China.

DECEMBRE. Si concimano le terre; Si seminano le fave marzuole, orzo, le vecce, e ceci rossi; Si piantano magliuoli, ulivi, gelsi, mandorli, peschi, noci, nocciuoli, pioppi, ontani, vetrici, mazze di salci, peri, meli, ciliegi, susini, melagrani, e simili. Nelle coltivazioni si piantano gli oppi; Si raccolgono, e stagionano le ulive; Si sentono, e travasano i vi-

vini; Si fanno propaggini, si ripuliscono le fosse, e scoli d'acque; Si fanno le fosse per ulivi, gelsi, viti ed altre piante; Si potano le viti, ulivi, gelsi, peri, meli, se ancora non ghiaccia, e quelli posti in quell'anno si scalzano, concimano, e subito si rincalzano; Si tagliano legne per il fuoco; si fanno macinare le castagne secche; si riempiono più volte le botti. In questo mese si fa maggior utile a vendere i galli d'India, l'anitre, l'oche, i polli, i capponi, li vitelli; l'ova, il burro, e il formaggio sono più rari in questo tempo, e si vendono bene.

Si cavano, si dividono, e si piantano le radici degli Astri, e le radici degli Asteroidi, e le radici della Coniza, quando sieno secche le foglie. Si lavora il terreno, dove non è piantato. Si volge, e rivolge il Letame; si conduce il Lezzo de' fiumi, e si mescola con altra terra. Si muove leggiermente il terreno a tutti gli arbusti, e fruttici, nettandogli, e purgandoli, col porvi il letame. Si chiudono bene le Conserve, quando lo richiederà il bisogno.

Fioriscono in questo mese qualche spezie d' Amaranto, di Ciclamine, di Margheritine, d' Iride bulbosa, alle volte l'Antirrino rosso di Portogallo quando sia in vaso, e custodito dal freddo, le Rose d'ogni mese, i Garofani d' ogni mese, l'Elleboro nero legittimo col fior bianco, qualche Anemone semplice, ed il Talaspio.

API. Sono le Api un ramo dell'economia campestre tanto più stimabile, in quanto che non richiedono nè lavori, nè pascoli, nè prati, nè armenti, ma che possono tenersi dalle persone miserabili, mentre da se stesse si trova-

vano con che vivere, e render utile al proprio padrone; ed essendo questo un genere, del quale si può giustamente dire che si raccoglie senza seminare, conviene sradicare per quanto si può dalla maggior parte de' contadini il pregiudizio che hanno, dicendo che più si guadagna a far perire, che a conservare le Api.

L' Ape è un insetto volante di color vivace, ma scuro, che produce il mele, e la cera, che ha il corpo diviso in due parti, cioè testa, e ventre. La testa è armata di due zampe per prendere la cera, e impastarla; d' un nifolo lungo, appuntato, e mobile, del quale se ne serve per attrarre il sugo dal fondo de' fiori. Col pelo, di cui è tutta coperta, rivoltandosi sopra le foglie, raduna quella polvere gialla, e untuosa, di dove poi la leva, ponendola, e comprimendola nella cavità delle sue zampe, e così ne forma la cera. Al di sotto della testa ha sei gambe, e quattro ali, le quali servono non solo per volare, ma per fare ancora quel rumore, col quale pare che si eccitino al lavoro. Il ventre dell' Ape è diviso da sei anelli, che si distendono, e raccorciano; vi si distingue una vescica trasparente, ove racchiude il mele che raccoglie da' fiori, e che versa nelle cellette dell' alveo, dopo aver preso il suo nutrimento; ha inoltre un pungiglione storto, forato a guisa di tubo, e de' più acuti, come pure la sua vescichetta in cui racchiude il veleno, che lascia assieme col pungiglione dove fa la puntura, per difendersi dalla quale giova il lavarsi mani, e viso con acqua ove siano bolliti de' fiori di malva; e quando si restasse punti, bisogna tosto cavare il pungiglione, e spremere la ferita, succhiandola, o facendola succhiare

per

per farne uscire quella poca d'acqua rossa introdottasi col pungiglione, e applicarvi sopra un pò di terra grassa stemperata con scialiva.

Quante sorte di Api vi sieno.

Tre sorte d'Api vi sono in un alveario; Re, o Regina, Fuci, e Api comuni. L'Autore della repubblica delle Api pretende che in ciascuna di queste tre spezie vi siano maschi, e femmine, perchè, secondo lui un'Ape non può sola produrre quella quantità d'ova, che nello spazio di due mesi si generano in un alveare, qualche volta fino al numero di ventimila: crede egli ch'esse generino nel tempo che son aggruppate l'una sopra l'altra, e sostiene ancora d'averle vedute accoppiarsi; sentimento da altri non molto abbracciato.

La prima spezie chiamata il Re, o Regina è della figura delle vespe, d'un color bruno chiaro, dorato, e vellutato: il suo corpo è più lungo di quello delle Api comuni, ma meno grosso di quello de' Fuci; le gambe, e l'ali più corte di quelle delle Api, ed il suo moto più lento, e più grave.

I Fuci, o Pecchioni, che sono la seconda spezie, hanno quattro ali, e sono d'un terzo più grossi, e più lunghi delle Api; il loro pelo è più rossiccio, e non hanno pungiglione: questi fanno un gran ronzìo, e nulla di lavoro. La loro principale occupazione, dicono alcuni, che sia di covare, e scaldare l'ova delle Api; altri vogliono che siano i maschi delle Api: comunque sia le Api gli soffrono fin'tanto che ne hanno di bisogno, ma finito il tempo della generazione, siccome non hanno abilità di raco-

coglier mele, e ne consumano assai, gli fanno guerra, e gli ammazzano.

Le Api comuni formano la terza spezie, e questo è il maggior numero, e compongono quasi tutto lo sciame, arrivando qualche volta in un alveario fino al numero di sedicimila.

Il Re non lavora, ma solo vi presiede, ed hanno per lui le Api affetto tale, che si posano ovunque ei si ferma, nè si partono finchè vi si trattiene, atruppandosegli attorno, e seguitandolo per ogni dove vada. Quando sono poste in un alveo, si affaticano a farli delle cellette per la di lui abitazione, e se muore, abbandonano l'alveario.

Generazione delle Alpi.

La Regina verso la fine della Primavera scorre le cellette, depositando in ciascuna un ovo, e quindi tornando indietro lo attacca nell'angolo ch'è in fondo della celletta, nel qual tempo le Api del suo corteggio hanno la testa voltata verso di lei, e sembrano animarla con le loro trombe, e col battimento delle ali. Fa prima l'ova, da cui nascono l'Api, poi quelle de' Pecchioni, finalmente quelle delle Regine; producendo due o tre sciami per anno, composti ciascuno da otto in diecimila Api; onde tutte nascono dall'ova, che la Regina deposita nelle cellette, dalle quali alla fine di tre giorni sorte un picciolo verme lunghetto, senza gambe di colore tra 'l bianco, e 'l turchino, al quale le Api portano giornalmente del mele per nudrirlo, e giunto all'ottavo giorno della nascita essendo assai cresciuto, le Api lo racchiudono nella cella, formando una velatura di cera alla porta,

ove

ove resta così coperto per dodici giorni, durante il qual tempo gli succedono varie mutazioni, divenendo ninfa d'una gran bianchezza, e al termine di venti giorni della nascita, se la stagione è calda, divenuta mosca, fora la pellicella che turava la celletta, ed esce perfettamente formato, e grosso quanto le altre Api, e scende a basso dell'alveario; ma se è freddo, l'ova stanno più a nascere.

Regolamento delle Api.

Si conghiettura con qualche fondamento che le Api formino una specie di Repubblica, poichè si comprende esservi fra esse una distribuzione d'impieghi, mentre alcune sono destinate per accompagnare il Re, e far sentinella all'ingresso dell'alveario, acciò non v'entri niente di nocivo; altre sono impegnate ad andar cercando materiali per costruire i loro edifizj; altre finalmente a metterli in opera. Regna in somma fra le Api d'uno stesso alveario una spezie d'armonia, e di buona intelligenza, che se vengono assalite da qualche causa estranea, mostrano tutte lo stesso impegno per la comune difesa, rispingendo il nimico, e ajutandosi nelle loro fatiche, e ne'loro bisogni. Le Api sono generalmente faticanti, e quando il tempo è chiaro, volano a' campi anche lontani per trovar fiori.

Lavori delle Api.

Il primo è di pulire il loro albergo, d'intonacarlo da per tutto, e di chiuderlo in forma, che nulla possa penetrarvi, ne lasciano che il solo libero ingresso per d'avanti. L'intonaco è fat-

fatto con ragia, o cera vergine, che raccolgono dagli abeti, da' tassi, e da' fiori di pioppi, sopra del quale poi alla sommità dell'alveo attaccano i loro favi, che formano con la bocca, e con le zampe, e nel tempo stesso che una parte è occupata al lavoro, ve ne sono altre che passano e ripassano diverse volte battendo colle loro ale, e colla parte derettana del corpo sopra lo stesso lavoro, quasi a fine di renderlo più sodo e fermo. Questi favi, che hanno ciascuno un piede di lunghezza, e sei pollici di larghezza, sono composti di doppie cellette esagone, cioè di sei lati perfettamente uguali, e opposte l'una all' altra, il cui fondo è di punta triangolare a faccette, con l'ingresso più grosso del restante, per esser ricoperto d'un contorno. Ciascuna celletta è profonda cinque linee in circa, e larga poco più di due, essendovene in ciascun favo circa a quattromila. Quelle destinate per farvi l'ova de' Fuci sono più grandi: la sua profondità è di sette in otto linee, e più di tre ne hanno di diametro; più ancora lo sono quelle per l'ova delle Regine, avendo quindici linee di lunghezza, della figura d'una sferoide, e sono aperte nella parte inferiore, e attaccate all' estremità de' favi; tanta cera v'impiegano, quanta in cento cellette ordinarie, poichè sono fatte con molta stabilità, nè servono che per una sol volta, mentre subito che le ninfe sono mutate in mosche, le Api le disfanno, e fabbricano in quella vece delle cellette ordinarie. I Favi sono divisi in tre piani; il più alto è per il mele, il secondo per la generazione delle Api, il terzo per la cera; e in quest' ultimo si ricoverano nel freddo. Tosto che hanno fabbricate le loro cellette, le riempiono di mele, comin-

ciando dall'alto de' favi, e dal dietro dell'alveario, e lo ricoprono di pellicelle, che divengono convesse, dove si agglutina, e si condensa. Nello spazio di quindici giorni, se è di Maggio, uno sciame numeroso riempie la metà dell' alveario di cera, nè si riposa finchè ogni Ape non abbia la sua celletta; di modochè nel corso di tre favorevoli stagioni i loro alvei sono ripieni; vero è però che gli anni troppo asciutti, o troppo piovosi gli sono contrarj. Al principio dunque di Maggio devesi allargare la porta dell'alveare, affinchè le pecchie abbiano maggior comodo d'entrare, ed uscire per andare alla campagna a fare le loro provvisioni, e lo stesso si faccia alle cassette de' nuovi sciami; passate quindi tre settimane si vada gradatamente ristringendo l'ingresso di modo che all'avvicinarsi dell'Autunno si trova a quel grado d'apertura che dee rimanere.

V'è chi pretende che raccolta, come s'è detto in principio, la cera, la inghiottiscano, servendo loro di nutrimento, e che digerita se ne formi una schiuma gialliccia, con la quale formino i loro favi, e fortifichino le pareti, assieme con la ragia di cui ho parlato di sopra.

Precauzioni che si devono avere acciò non manchi l'alimento alle Api.

Il mele lo raccolgono scorrendo le diverse piante di fiori, sì ne' giardini, che ne' prati, e boschi, succhiandovi con le loro piccole trombe ciò che hanno di più fino, e spiritoso che indi vengono a deporre nel ricettacolo comune. Conservano le Api il loro mele con molto

to riguardo, nè lo toccano, se non quando non possono più ricavare il nutrimento dalla campagna, e son'obbligate a mangiarne per la fame. Il suo bisogno si conosce allorchè stritolano la cera, e che se ne vede della sfarinata come crusca sopra le tavole ove sono posati gli alveari. Ne sogliono abbisognare nell' aprirsi della nuova stagione, allorchè il calore le stimola ad andare alla campagna, mentre in quel tempo i fiori somministrano poco sugo, massime se l'aria è asciutta, e ventosa; così pure ne abbisognano alla nascita delle nuove Api, e quando queste sciamano, poichè prima di partire se n'empiono come per provvisione lo stomaco, e ne diminuiscono la massa nell' alveare; in una parola tutto l'anno dee il proprietario visitarle, perchè in ogni tempo o per un motivo o per l'altro può accadere il bisogno, e in tal caso convien mettere sopra le tavole un poca di vena di quell'anno in un picciol piatto con un buon pezzo di zucchero, o se gli stilla per i buchi mele con vino o sapa, o fichi spaccati posti avanti l'alveario, o secondo l'*Erera* si pone sotto l'alveo una gallina arrostita con tutte le intestina, della quale in breve restano le sole ossa. Meglio di tutto però sarà il porre sotto dell'arnia un piatto di mele liquido misto con acqua, attraversato con paglie, e sopra queste una carta tutta bucherata, perchè da quei fori possino le Api succhiare il mele senza imbrattarsi. Uno de' tempi da osservare se manchino d'alimento egli è nel finir dell'Inverno, poichè cominciando la Regina depositar le ova subito calmato il rigor del freddo, cresce d'assai il numero delle Api, e in conseguenza il consumo del mele, come sopra si è detto,

cosicchè se non ne avessero a sufficienza, e che la stagione non corresse favorevole per raccorne alla campagna, potrebbero molte perire, quando il padrone non invigili, e somministri loro il bisogno. Nè voglio quì tralasciar di notare un grave sconcerto, che non si conosce per lo più, nè vi si pone rimedio da' contadini, il quale accade fra le Api nel Marzo, Aprile, o Maggio, allorchè cominciando queste a prender forza, nè trovando abbondante pascolo alla campagna, le più forti spogliano del loro mele le più deboli, e le strozzano: quindi la corruzione del mele preso all' eccesso cagionando loro la dissenteria, e divenendo malate e deboli, vengono anch' esse spogliate dalle altre più forti, e sane. Si conosce l'alveario, che resta saccheggiato dal tumulto, e strepito che vi fanno all' intorno le saccheggiatrici, entrando dentro col ventre piccolo, e vuoto, ed uscendo col ventre grosso, e pieno di mele; come pure dal vedere la sera andar girando all' intorno gran numero di spogliate, e la mattina prima dell' altre battere la campagna. Conviene dunque nel tempo che suole accadere lo spoglio visitare tre volte il giorno le Api, cioè la mattina, sul mezzo giorno, e la sera quando il Sole tramonta, e vedendo un tale spoglio, si chiudono le forti nel proprio alveo per due o tre giorni, per acquietare la loro collera, ponendo all' ingresso una latta forata a guisa di grattugia, affinchè l'aria vi passi, e non possano esse uscire, e nel tempo stesso si pone avanti l' alveare delle spogliate di che nudrirsi; osservando però che in tutte le occasioni di dover dare da pascolarsi alle Api d' un alveario, bisogna sempre porvelo la sera, perchè

chè accorgendosene quelle dell' altre cassette, non gli venisse voglia d'andare a rubarglielo, e si dessero anch'esse allo spoglio, o all'infingardìa. Se dopo aver tenute rinchiuse le forti, nel dar loro la libertà tornassero allo spoglio, si tengono allora serrate come s'è detto per tutto il tempo dello spoglio, cioè a dire non si levi la banda forata dal loro ingresso finchè non vi sia abbondanza di fiori alla campagna. Nell' Inverno va ben chiuso l'ingresso degli alveari, e posti in luogo caldo, opposto, e difeso dalla tramontana, perchè il freddo è loro contrario, e qualche volta dopo l'inverno, e nell'Estate ancora se ne vede un gran numero delle morte; ma si rinnovano ogn' anno con la covatura, che rimoltiplica l'alveario.

Avvertenze necessarie quando le Api vogliono sciamare.

Sciame dicesi quel numero d'Api giovani nate nella covata di quell'anno, che qualche volta ascendono al numero d'otto in dieci mila. Allorchè queste abbandonano la loro abitazione nativa, per andare a cercarne un'altra, e formare una nuova colonia, hanno sempre alla testa il loro giovine Re, cui seguitano ovunque va, e se si riposa in qualche luogo, si pongono attorno di lui. Conviene impedire che le Api abbandonino l'alveario per andare ad abitare altrove, perciò dal principio di Maggio fino al principio di Luglio, tempo in cui sciamano, dalle otto o nov'ore della mattina fino alle quattro o cinque delle sera invigilar si dee attentamente quando gli sciami partono, per non perderli di vista. I contrassegni che un alveario

sciama sono, quando le Api formano di se stesse varj globi intorno alle buche dell' alveo; ed il più sicuro segnale che sciameranno quel giorno stesso si è, che si astengono dall' andare a' campi benchè la stagione ve le richiami; e quando fanno un straordinario rumore dentro e fuori della cassetta, allora sono per abbandonarla in breve, il che suole accadere se dopo un tempo nuvoloso ricomparisce il Sole, ed è caldo: questo ronzio, o mormorio interno si sente anche per tre o quattro notti avanti che lo sciame se ne parta; ma quello che precede il primo sciame è meno sensibile degli altri susseguenti, forse perchè la giovine Regina non è per anche in istato di partire col nuovo sciame, e perciò non si ode quel rumore che vien prodotto da una spezie di contrasto fra le Regine. Un poco prima che prendano la fuga v'è un silenzio nell' arnia il quale dura fin' a tanto che le Api che sono per partire non si sono ben riempiute lo stomaco di mele per provvisione in caso di cattivo tempo; indi esce con straordinaria velocità la Regina accompagnata dalla giovanile comitiva. Accortisi della partenza d'uno sciame, e visto il nuvolo che formano per aria ove svolazzano, vi si accorre battendo più o meno, secondo che sono alte o basse, con una chiave sopra un vaso di rame: questo rumore creduto forse da esse un tuono, a cui succeder debba qualche pericolosa tempesta, le fa posare su qualche ramo d' albero basso se il suono sarà poco, e alto se sarà molto, dove debbonsi tosto spruzzare con vino generoso, e così seguitare di quando in quando durante l'ore calde, ponendo sotto di esse un alveario strofinato prima al di dentro fortemente con un panno per pulirlo da tutte

te le picciole scheggie, o sverze, e quindi con qualche erba odorifera, o con mele. Verso la sera nuovamente si spruzzano con vino, e tagliato tosto il ramo, si scuotono tutte in un tempo nell'alveario. Se il ramo è alto, vi si sale con una scala; ma se lo sciame è attaccato ad un tronco; che segar non si possa, nè scuotere le Api nell'alveario, o sopra un muro, dove non sia possibile sottoporre l'alveo; o si pone al di sopra, facendovele entrare col profumo, del quale *Vedi MELE*, ove parlasi del modo di cavarlo; o si staccano con una granata pieghevole, spargendo nel tempo stesso con una frasca dell'acqua in aria, perchè entrino subito nell'avearío; quivi lasciandolo ben chiuso tutto il giorno seguente, co'buchi però aperti, acciò possino entrarvi quelle che cadute fossero in terra, Ottimo ed utile spediente sarebbe l'avere in riserva un qualche alveare da cui si fosse cavato la stagione antecedente il mele, e conservati tutti i favi, i quali si saranno tenuti custoditi e netti da ogni lordura, e in questo porre il nuovo sciame, chi si troverà sollevato dalla fatica di doverli fabbricare, e potrà subitamente attendere alla raccolta del mele. La sera seguente chiusi i buchi di detta cassetta, si trasporterà agiatamente al suo posto, ma discosto da quello in cui sono nate. Allorchè gli sciami sono notabilmente divisi in due parti, si pongono in due cassette, una parte per cassetta, essendo quello indizio d'avere la scorta di due Re. Stimo però meglio, quando fossero poche le Api, ammazzare uno de' Re, potendolo distinguere facilmente per la descrizione fattane in principio, e porre due sciami in una stessa cassetta, dove si uniscono pacificamente insieme, e non

e non lasciano di lavorarvi, e così renderanno maggior utile. Vi sono alcuni che accortisi della loro prossima uscita, bagnano un albero vicino con vino, o acqua melata, o vi pongono una frasca di quercia bagnata come sopra, acciò vi si fermino allettate dall'odore; oppure vi pongono vicino un alveario bagnato con orina umana perchè le Api correndo a quell'odore, e gusto salso, v'entrano più facilmente: ovvero piantano dinanzi agli alvei delle pertiche, in cima delle quali vi sono altre pertiche, o corde che le uniscono, ove attaccano un mazzo o due di paglia, di giunco, di ginestra, o altro, legati insieme in forma di granata, che bagnati come sopra, tratterranno gli sciami. Dieci o dodici giorni dopo escito il primo sciame, ne sortirà facilmente un altro dalla stessa cassetta, onde gli si prepari un piccolo alveo, perchè sogliono essere in minor numero. Il profumar l'alveario con sterco di vitello lattante fa che le Api non si partino; e *Avicenna* dice, che il mettere un Ape d'oro, o dorata nell'alveo, ve le ritiene, credendolo forse il loro Re. I migliori sciami sono quelli del mese di Maggio, perchè allora v'è abbondanza di fiori, dovecchè al tempo di quelli di Giugno, oltre all'esser le Api di sua natura vagabonde, essendovi meno quantità di fiori, fanno meno lavoro, hanno un nutrimento meno sostanzioso, e lasciano la nativa abitazione essendo ancora deboli, non potendovi sussistere a motivo del gran caldo. Questi secondi sciami siccome non sono numerosi, possono servire di rinforzo in un alveare scarso di pecchie, consistendo il maggior utile non già nella quantità degli alveari, ma nell'esser essi numerosi, mentre sono tanti operaj

raj

raj che lavorano a profitto del padrone. Avvertasi che se dopo sortito uno sciame, e posto in un nuovo bugno, succedono più giorni piovosi, non potendo le Api andare a procacciarsi il vitto sono in pericolo di morire di fame, e però gli si provveda con porvi qualche favo di mele. Quantunque gli sciami nuovi di quell' anno non vadano toccati per non isdegnarli, non ostante si possono levare dal loro posto per ripulirli.

Malattie delle Api.

1. La *dissenterìa* al tempo de' fiori d'olmo, e titimalo, che gli piacciono infinitamente, e si conosce alla loro magrezza, e all'evacuare che fanno sull'ingresso dell'alveario: il rimedio è di porre dell'orina fresca in de' piccoli bigoncioli attorno l'aveario, e profumarlo con orina calda; o mettere una scudella con un poco di mosto, o vino spiritoso dolce, caldo, bollito con zucchero, canella, garofani, e noce moscada; o sia mele bollito in due porzioni d'acqua, con rose secche, ponendo sopra la scodella, un velo, o pezzo di lana, o di tela bianca, acciò le Api vi si fermino, e non possino affogarsi; oppure prendasi delle scorze, o semi di pomo granato, pestati, e passati per istaccio, poi si mescoli il tutto con mele stemperato con un poco di vino dolce, e con profumi odorosi farle uscir fuori a succhiare quel liquore che vi si sarà posto. 2. Una spezie di *bollicine rosse*, cagionate dal mele salvatico, che si corrompe negli alvearj, e la cera è rossiccia, e tenace: in questo caso va mutato alveario alle Api. 3. La *muffa*, che proviene dall'umidità dell'aria, o dal-

dalla cattiva situazione e si sente all'odore: il rimedio è di levare destramente col coltello, descritto alla parola *MELE*, i favi guasti, senza toccare i sani; profumare leggermente l'alveo con fumo di sterco seco, o d'incenso, o di timo, centaurea, santoreggia, o altr' erbe odorifere secche, e fregare l'asse con le dette erbe fresche. 4. La *putrefazione* causata da vermi, che si generano negli alvearj; il rimedio è lo stesso che sopra. 5. *Pidocchi*, che sono simili a quelli de' polli, si attaccano al pelo delle Api quando vanno intorno a' concimaj: Si liberano profumando l'alveo con de' granelli di fava porcina, o con della foglia di frassine bruciata sopra la cenere calda, o con profumo di rami di pomo granato, o di fico salvatico. Il rimedio migliore di tutti però è quello del tabacco, ritrovato da Madama Vicat. Ella ha veduto che spargendo un poco di tabacco in polvere sopra le pecchie infestate da simili pidocchi, essi cadevano immediatamente loro d'addosso come morti. Per assicurarsi se il tabacco pregiudicasse alle pecchie, ne confinò alcune sotto un bicchiere posto sopra una carta spolverizzata di tabacco i pidocchi caddero loro d'addosso morti; e benchè lasciasse le pecchie sotto il bicchiere per tre ore, nel cavarle comparvero vigorose, e sane, senza che il tabacco le avesse recato danno alcuno. 6. La *svogliatezza*, effetto o d'aver troppo sciamato, o di essersi introdotti nell'alveo degl' insetti, nel qual caso abbandonano l'alveario; onde se è per il troppo lavoro, si chiude l'ingresso con una rette di filo di ferro, o con una banda traforata a piccoli buchi; se da insetti introdottisi, si visita, e si levano gl'insetti, o si mutano d'alveario.

7. La

7. La *stupidità*, o *assopimento*, che deriva da troppa ripienezza, o dalla malattia precedente; spruzzate i favi con acquavite, zucchero, e un poca di scorza di cedro, e profumateli con erbe aromatiche. 8. La *discordia*, succede per la terminazione del lavoro: il rimedio è di farle sentire il fumo di cencio vecchio, o spruzzarle con vino, e se deriva da diversi sciami; sarà bene il separarle. 9. Il *mele congelato* è pregiudiciale alle Api, e gli reca la morte. Non ogni anno, nè in tutti gli alveari gela nell' inverno, benchè assai rigido, il mele, e se ciò accade, essendo allora le pecchie in uno stato letargico niuna ne mangia. Questo accidente per esse dannoso succede, quando terminato l' inverno, fattasi l'aria calda, e risvegliate le pecchie aprono le celle del mele per pascersi di esso; il ritorno allora d' un improvviso freddo lo congela nelle cellette aperte. Al ritorno del caldo tornano le Api alle celle che avevano aperte, ed ivi trovando una sostanza troppo soda da non poterla inghiottire, la estraggono per cercar più addentro del mele liquido. Il congelato cadendo sul fondo dell' alveare, movendosi le Api se ne imbrattano le gambe, e le ali, e si riducono in istato di non potersi più muovere. V' è chi crede che il mele congelato sia quello stato lungamente ne' favi, divenuto agro, e duro. Il più efficace rimedio ci vien prescritto da Aristomaco, il quale dice, che si tolghino via tutti i favi viziati, cioè, ne' quali appajono celle aperte contenenti mele congelato.

Questi tali accidenti e malattie obbligano a visitare ogni tanto gli alvearj dal principio di Febbrajo a tutto Maggio: dovranno visitarsi anche

che

che nel corso dell' Inverno per vedere se abbisognassero di cibo, e darlo nella forma sopra indicata; e per osservare se sono ammucchiate come sogliono stare fra i favi, oppure se offese dall' eccessivo freddo cadessero in quantità sopra il fondo dell' arnia, affine di estrarne quelle che fossero effettivamente morte, e trasportare le casse in luogo più difeso dal freddo. E qui è da osservarsi, che le arnie di paglia sono meno penetrate dal freddo; e però dovrebbesi abbracciare il consiglio del Signor Wildman di avere de' fondi fatti di paglia da porsi sotto le arnie durante l' Inverno, cosicchè qualora le Api discendono, posando sopra la paglia, non resteranno intirizzite, e questi lasciateli finchè passato sia ogni pericolo di gelo.

Insetti nocivi alle Api.

Sono i topi domestici, e di campagna, le formiche, i calabroni, i bruchi, le farfalle, gli Scorpioni, e i ragni, e bisogna procurare di tenergli tutti lontani dagli alvearj, e però sarebbe bene che le asse sopra le quali sono posati gli alvei, non toccando veruna cosa, fossero sostenute da forti piedi di legno, e questi a mezzo fasciati di latta, perchè salir non vi potessero gli animali, spargendo anche per terra sotto l' arnia, e attorno di detti piedi della filiggine mescolata con paglia d' orzo. I calabroni sono alcuni del color delle Api, e da questi restano esse uccise; altri di color nero, che succhiano il mele, e per liberarsene conviene ammazzarli. Per distruggere le farfalle, dalle quali vengono le tignuole, e cagionano la putrefazione, il Rucellai seguitando l' autorità di

di Columella, dice, che si prenda un vaso grande senza fondo, largo nel piede, e stretto in cima, con ivi un foro, da cui possa escire il vapore, oppure un imbuto da vino, con entro un lume vicino a terra, ponendo questo vaso la sera fra le malve fiorite, nel qual tempo questi insetti sogliono germogliare, o vicino agli alvearj, perchè tirate dal lume che sorte per il foro, in poche ore si avranno da se stesse imprigionate a morte. Un altro rimedio del Rucellai per allontanare le farfalle, i formiconi alati, i mosconi, ed i scorpioni, è di strofinare l'asse col sugo dell'appio, ò sia seleno salvatico, e del prezzemolo, o col sugo dell'origano silvestre, detto anche puleggio dai fiori paonazzi. Le tarme ancora sono nocive alle Api, e vi si provvede con profumi di rami di granato, e fico, e con metter sotto della semola, perchè scacciate dalle Api cadendovi dentro, nè potendosi sviluppare, agevolmente si ammazzano. I Pecchioni, che mangiano il mele, si ammazzano adacquando sulla cera alcuni coperchi di vasi, e ponendoli presso gli alvearj, mentre tutti vi accorrono per rinfrescarsi, ed estinguere la sete cagionatali dal mele, e con questo mezzo sarà facile l'ucciderli. Il custode dunque dell'arnie non trascuri diligenza per tener libere le Api da tutti questi nemici, e visiti ogni tanto le arnie stesse per vedere se alcuno vi se ne fosse introdotto, e le mantenga sempre pulite.

Compra delle Api.

E' necessario che gli alveàrj siano numerosi d' Api, e di provvisione, e saper distinguere le A-

pi

pi buone dalle cattive. Le migliori sono piccole, di corpo lungo, non molto peloso e dorate, rilucenti, sprizzolate al di sopra, e quasi niente fiere: quelle d' un bruno chiaro, e lucente, sono d' ordinario giovani, e buone lavoratrici. Quelle di cattiva qualità sono grosse, tonde, molto pelose, voraci, pigre, e cattive per il lavoro. Le Api del secondo anno si stimano più delle vecchie, poichè passati tre anni non sono buone a generarne altre, e la cera è troppo vecchia, e più ancora degli sciami di quell' anno, quando non siano almeno del Maggio precedente. Dal colore della cera si conosce l' età dell' Api, o della cera istessa, poichè alcuni dicono che non vivono più d' un anno molto sane, a motivo della gran quantità che ne cade a terra nel mese di Agosto non potendo alzarsi, perchè le loro ali dal grande sventolare tutto giorno, divengono logore. La cera dunque bianca dalla parte su cui stà posato l' alveario mostra ch' è d' un anno; la gialla di due, la scura di tre, e forse più; la cera trista in piccoli pezzi, o nera, fa vedere, che l' Api sono deboli. Il vero tempo di comprarle è, quanto a' nuovi sciami, dopo che sono raccolti, prima che abbiano fatto alcun lavoro; e quanto alle madri, quando per la raccolta fatta sono piene di cera, e mele, cioè dopo l' estate, trasportandole pari per non disperdere nello scuotere tutta la loro provvisione, non essendo buona per quest' operazione l' Estate, quando trovansi gli alvei ripieni, mentre essendo la cera molle a motivo del calore, potrebbe cadere la fabbrica, ed uscire il mele con danno delle Api.

Il giorno avanti di trasportare l' alveario da un paese all' altro quando le Api sono rientra-

te

te dentro, si leva con diligenza, e si posa sopra un panno chiudendovelo dentro con serrare le cime di detto panno in modo che le Api non possino uscire. Il trasporto dee farsi nella maniera la più comoda; affinchè i fiali del mele non si stritolino, e le Api o si sdegnino, o ne restino schiacciate: la migliore è di trasportarli un uomo in capo, quando non si possa fare per acqua; e in tempo di notte piuttosto che di giorno. Subito giunti al luogo destinato si pongono gli alvei sopra l'asse, e non si leva il panno fino al giorno dopo.

L'utile finalmente delle Api sorpassa alle volte il cento per cento, come si potrà facilmente rilevare, se in confronto del costo di un alveario si porrà il valore del mele, e della cera, e de' sciami che si saranno ricavati. *Vedi ALVEARIO, CERA, MELE.*

APPIASTRO. Erba nota e conosciuta col nome di Melissa. *Vedi MELISSA.*

APPIO. Pianta conosciuta sotto quatttro diverse spezie, cioè Appio ortense, Appio montano, Appio palustre, e Appio riso. L'ortense è una pianta comune con le foglie di coriandolo, da ogni ramo del quale n'escono molte, e quelle in cima al fusto sono lunghe, e strette: i fiori sono piccoli, biancheggianti, ed il seme simile a quello dell'anice, ma più piccolo, e più lungo; la radice è grossa un dito, lunga un palmo, bianca, e col midollo stopposo, nè si moltiplica che dal seme posto in terra di Marzo, e d'Aprile, in luogo ben esposto; sei settimane dopo nato si trapianta nei quadrati, e vi si lascia sino alla metà di Giugno: allora si pianta in fossetti larghi e profondi otto pollici, coprendolo di terra quattro o

cin-

cinque pollici sopra la cima, e ciò si ripete più volte finchè sia divenuto bianco. Se ne fa grand' uso nelle cucine: è aperitivo, pettorale, buono contro l'ulcere del petto, provoca l'orina, facilita lo spurgo, e la traspirazione.

L'appio Montano ha il fusto dell'altezza d' una spanna, che nasce da picciola radice, intorno a cui sonovi de'ramoscelli; produce certi capi piccioli nella sommità, che sono simili a quelli della cicuta, ma molto più piccioli, nei quali si riserva il seme ch'è lungo, acuto, sottile ed odorifero simile al cimino. Nasce questo nei monti in luoghi alpestri e sassosi, e perciò chiamasi Montano.

Il Palustre non differisce dall'Ortense nel sapore, ma bensì nelle foglie, le quali sono rade, e liscie, il di cui odore essendo acutissimo offende talvolta la testa. Nasce questo in luoghi umidi, e paludosi; si strapianta, e si semina negli orti presso ai fonti. La sua virtù consiste principalmente contro li morsi degli aragni velenosi.

Il Riso finalmente ha le foglie simili al Coriandolo, ma più larghe, bianchiccie, grosse e macchiate. Getta il fiore di color giallo, splendente, e qualche volta purpureo; nasce in luoghi umidi presso all'acque.

APPIUOLO. Sorta di melo, il di cui frutto è stimato per il suo particolar sapore, e odore, e si coltiva come gli altri meli. *Vedi MELO*.

APRILE. *Vedi ANNO*.

AQUILEJA, che da altri viene chiamata *Aquilina*, e *Perfetto amore*, ha le foglie simili alla Celidonia, e li fiori che produce sono di varj colori; poichè ora hanno un colore incarnati-

no,

no, ora bianco, ora pavonazzo, ora turchino; e di altre diverse sorta che talora anche difformano, e fra loro sono differenti, perchè una pianta li getta semplici ed un'altra doppj; vi si trovano anche di quelli che hanno le foglie rugate, o incartocciate; e di quelli che hanno le foglie spartite a stella. Questa pianta ama un posto soleggiato, terren da erbaggi, e si deve innaffiarla quando ne ha bisogno.

ARANCIO. Albero di molta durata, le cui foglie sono polpute, liscie, e sempre verdi; i fiori bianchi, e d'un odore acuto: questo richiede particolari diligenze, ne' climi freddi. Si moltiplica con i semi d'arancie forti, che si pongono a Marzo in vasi di terra preparata, tenendoli in luogo chiuso se il clima è freddo. Quanto alla maniera di moltiplicarli, e travasarli *Vedi AGRUMI*, dove se n'è lungamente parlato.

Nel potare gli aranci, deesi tagliare la maggior parte de' rami minuti, come pure quelli che vengono in piombo all'ingiù, e quelli, a cui cadono le foglie; così si vuota l'interno della pianta, e si procura di conservare tutti i rami vigorosi, dandogli una bella forma o di globo perfetto, o di emisfero, il che si fa rotondeggiando la sommità, e le parti, e tagliando orizzontalmente sotto. Se qualche accidente di malattia, o grandine sfigura un arancio, o altro agrume, conviene scapezzare, e tagliare i rami offesi fino alla parte che resta salda verso l'interno della pianta. Quando un arancio, o qualunque agrume per malattia ingiallisce, se gli mette nuova terra, oppure se gli tagliano tutte le barbe guaste, e non si espone al Sole che per due o tre ore al giorno. Se queste piante sono at-

attaccate da certe cimici, che ad esse succhiano l'umore, lo che si conosce da alcune macchie nere, si deve strofinare qualunque ramo, o foglia offesa con settola immollata nell'aceto, o con un pannolino bagnato nell'acqua amara, o salsa, talvolta con ciò si stermina tutto, e spesso non si fa nulla; oppure bisogna tosto che se ne accorge toglier via, e schiacciare questi insetti con le dita. *Vedi CIMICE*. L'altro danno peggior di ciaschedun altro è il freddo. Il suo rimedio deve consistere nell'avere una buona conserva, ed in questa si chiudono tutte le casse dopo la metà d'Ottobre. Se si vuole poi nell'Inverno coglierví qualche fiore, bisogna che nel Settembre si pizzicano, cioè, che si levino, o sopprimano con l'unghie le vette di alquanti ramicelli minuti, i quali perciò sbucceranno più tardi.

Quale terra conviene agli Agrumi.

Quantunque alla parola *AGRUMI* abbia detto qual sia la qualità di terra buona per dette piante, non ostante debbo quì avvertire che non inferiore a quella, se non migliore è la terra de' boschi presa dalla superficie ne' luoghi ove il vento ammassa le foglie che cadono, perchè v' infracidano, e si mescolano con la terra, la quale diviene leggiera, dolce, e sembra nera quand' è inumidita, l'acqua delle pioggie, e innaffiature la penetrano facilmente, e non ritiene trop' umido, come fa la terra argillosa, e forte. Questa terra non si mescola con letame, perchè ha da sè stessa bastante sale, ma solo con de' vinaccioli, i quali non hanno sale dannoso; il suo calore è temperato, e produce buo-

gli effetti; per servirsene a proposito vanno però prima purgati, e perciò messi in una fossa assai profonda, mescolandovi de' ritagli di quojo cattivo, e ben pigiati co' piedi; e coperti con un mezzo piede di concio fresco di cavallo, lasciandoli quivi riposare un anno, con gettarvi ogni tanto dell' acqua in abbondanza, quando non vengano bagnati da frequenti pioggie, e si scoprono allorchè si è in caso di servirsene. Se in progresso di tempo si vuole migliorare questa terra, s'innaffia con acqua mescolata con sugo di concio.

Si debbono lasciare scoperte le barbe vicino al tronco, affinchè il Sole le penetri; ma ne' gran caldi si coprono di foglie d'albero secche, o di paglia, e nel ripor le piante vi si mette della terra, o concio vecchio ridotto a terriccio, nè mai si adopra di quello di vacca, o di porco.

Quali debbano esser i vasi per gli Agrumi.

I vasi finalmente, ne' quali si pongono gli agrumi debbono essere di terra cotta, impiombati, mentre molti inconvenienti hanno quelli di legno, che usano in alcuni paesi: le porosità nel legno, le fissure che sono fra asse ed asse, rendono il vaso come aperto da ogni parte, di modochè l'innaffiatura, dopo aver penetrata la terra, si perde da tutte queste aperture, trasportando seco i sali, ed il fior della terra: il Sole con i suoi raggi riscaldando il vaso con forza, attrae tutta l'umidità, e la pianta si trova prosciugata; inoltre il freddo più presto gli penetra, conservando lungo tempo il calore, cose che non succedono ne' vasi di terra, i quali vanno tenuti sollevati da terra con un sedile di

pietra, perchè l'acqua abbia libero lo scolo dal foro ch'è in fondo.

Delle varie spezie di Aranci.

Moltissime sono le specie di quest'albero; noi ci contenteremo di riferire quelle, che ordinariamente si coltivano. Primieramente l'Arancio agro. 2. Il medesimo con le foglie brinate, o di più colori. 3. Quello dolce, o di Portogallo. 4. Quello colle foglie a guscio, o a conchiglia. Questo arancio produce una quantità grande di fiori. 5. Il medesimo a fiori brinati. 7. L'Ermafrodito, il cui frutto partecipa dell'Arancio, e del Cedro. 8. Quello di Turchia, la cui foglia si accosta a quella del salice. 9. Il medesimo a foglie brinate. 10. Quello che dai Francesi si chiama *Pampelmousse*, il cui frutto è della grossezza d'un capo umano. 11. L'Arancio femmina, così denominato a motivo della sua fecondità. 12. Il bistorto; quest'Arancio meritò questo nome per la sua deformità. 13. Il grosso; la pelle del suo frutto è scabra, ed ineguale. 14. Lo stelato; così questo si chiama a cagione di cinque filoni di cui è screziato, o segnato nella testa, e che rappresentano una stella. 15. Quello della corteccia dolce. 16. Quello a doppio fiore. 17. Quello della China. 18. L'Arancio picciolo della China. 19. L'Arancio nano di frutto agro; quest'è diverso di quello della China. 20. Il medesimo, colle frutta, e colle foglie brinate. Questi Aranci nani hanno un'infinita vaghezza; le loro foglie sono picciolissime, e forniscono bene i rami; danno molti fiori, i quali cuoprono l'albero, e formano naturalmente in capo a ciascun ramo

un

un mazzetto di un soave, e delizioso odore. Grandissima deve essere la cura e diligenza per mantenere quest'alberi, com'anche è necessario mettergli dentro alla conserva più presto, e trargli fuori più tardi, e tenergli più caldi, che gli Aranci ordinarj. Lo stesso dee praticarsi col *Pampelmousse*, coll'Arancio della China, e con quelli dalle foglie brinate.

Gli Aranci sono di due spezie; quelli che fanno l'arancie dolci, e quelli che le fanno forti; il sugo di queste è refrigerante, e quello delle prime fa un effetto contrario. La scorsa d'arancia forte candita conforta lo stomaco, e discaccia le ventosità.

ARARE. E' l'azione con la quale si rompe la terra per mezzo del vomore attaccato all'aratolo. Più o meno fatica richiede l'arare, secondo la maggiore o minor forza, che esige la resistenza del terreno per introdurre il vomere alla profondità di circa un piede. Non si dee arare in tempo di pioggia; nè quando il terreno è inzuppato d'umido, o che dopo un lungo seccore è stato da scarsa pioggia superficialmente bagnato, mentre in vece di dividersi il terreno, si assoderebbe maggiormente; onde si fa un tal lavoro allorchè la terra è nè troppo asciutta, nè troppo umida, come s'è detto alla parola *LAVORI*.

I terreni grassi, e umidi si arano ne' tempi caldi, e a solchi molto fitti per estirpare le cattive erbe, che hanno di già in quella stagione maturati i loro semi. A scancio si ara in costa, affaticandosi così meno le bestie, e più adagio vanno al basso le acque delle pioggie, le quali se trovassero i solchi diritti, trasporterebbero con la loro velocità il fior della terra. Il tempo più

adattato per rompere le terre è la Primavera. In molti luoghi della Toscana, dove ogn' anno si semina nel medesimo terreno, arano, come vien detto da' Contadini, fendono, e rompono le terre tra la fine di Giugno, e il principio di Luglio, subito dopo segato il grano, facendo con aratro assai grande un diritto, e profondo solco nel mezzo della porca, acciocchè la terra venga da per tutto smossa, sollevata, e rotta. Passati venti, o venticinque giorni dopo questa lavorazione, vi passano per il traverso con l' erpice grave, e pesante, che abbia i denti lunghi, e vicini ciascuno un palmo, sminuzzando, e spianando le zolle della terra, acciocchè goda maggiormente dell' attività del Sole, e delle rugiade, o guazze che la fecondano, e sempre più si stacchino, e secchino le barbe dell' erbe. Circa la metà d' Agosto, con il medesimo aratro, si fanno due solchi per porca, uno per costa, o pure quello che chiamano i Contadini costeggiare, o incigliare, che è quanto a dire fare un solo solco fra il nuovo, e il vecchio; indi vi seminano de' lupini per far soversci, che servono di governo alquanto. Fatta questa sementa, si spiani subito con la marra, o sarchio il lembo più grosso, che è quello tra 'l solco vecchio, ed il nuovo, stritolando le zolle, e formando la porca ben diritta, senza inuguaglianze, in modo che resti colma, e rilevata in mezzo. Giunti al tempo di arare la terra per la seminagione del grano, e cresciute le piante de' lupini, si rompono con l' aratro, e si sotterrano, procurando di fare i solchi ben diritti, ed appianare, e stritolare più che sia possibile le zolle, altrimenti i granelli non potendosi fermare sopra le scabrosità di dette zolle,

le, cadono ammucchiati nelle bucherelle, dove intrigandosi insieme le barbe non possono profittare del terreno; e spesse volte vedendo nascer rado il grano, se ne attribuisce la causa alle formiche, e altri animali, quando incolpar si dovrebbe la trascuratezza, e poca abilità de' Contadini nel lavorar la terra. *Vedi LAVORI*, e *TERRA* ove si parla del rompere le terre.

ARATRO. Strumento assai noto per lavorar le terre prima di seminarle. Quantunque l'effetto dell'aratro sia sempre lo stesso di dividere a guisa di conio le terre, ciò non ostante varia la struttura di esso secondo i diversi paesi; onde chi volesse esaminare il loro vantaggio, e comodo, veda le differenti figure con la spiegazione che ne dà fra gli altri il celebre *M. du Hamel* nella sua opera della *Coltura delle terre*; e in detto Autore troverassi anche l'aratro a coltelle per uso di fendere i prati, del quale brevemente ho parlato alla parola. *PRATI*.

ARBOREA. *Vedi VIOLA PIRAMIDALE*.

ARECLISI. *Vedi PERPETUINO*.

ARGEMONE. Fiore simile all'anemone, la cui radica differisce da quella dell'anemone per esser più scura. *Vedi ANEMONE*.

ARGENTINA. Pianta così denominata per le sue foglie, che sembrano inargentate. La sua radice è minuta, bruna al di fuori; le sue foglie sono tagliate fino ne' lati in più segmenti lunghi, diritti, e dentati profondamente. I gambi che ne sortono dalla radice si estendono qua, e là, ed afferrano la radice stessa. Fra le foglie si alza un picciuolo per lo più nudo, peloso, sottile e lungo, sulla cui estremità spunta un fiore giallo, il cui calice peloso serve d'inviluppo alle semenze. Oltre la detta Argentina,

v' è anche la volgare, la quale vien chiamata *erba delle oche*, e questa cresce sulle sponde de' fiumi, e ne' luoghi acquatici. L' Argentina è assai astringente, ed è buona per quanto dicesi al dolore de' denti. La sua semenza è buonissima contro i flussi del sangue, e contro i corsi del ventre, il sugo distillato è maraviglioso poichè fa passare le lentigini della faccia.

ARGILLA. Terra grassa, molto serrata, e campatta. *Vedi TERRA*.

ARGINE. Significa propriamente quel rialto di terra, artefatto sopra le rive de' fiumi, per obbligarli a stare nel loro letto. Per formare gli argini, o terrapieni con sodezza, e di lunghissima durata, si distende un filare di piote prese da un luogo erboso, della grossezza di quattro in cinque dita, e della grandezza della vanga, distribuendole più unite, e uguali che sia possibile, e con l' erba in fuori; un' altra somigliante linea se ne forma dietro alla parte opposta, a quella distanza dalla prima che sarà necessaria in riguardo all' altezza che dee avere il terrapieno, con avvertire, che siavi un piede di terra soda al di fuori delle piote per sostentare l' argine, acciocchè non sfianchi. Fatto ciò si riempie di terra il vuoto che rimane fra questi due filari di piote, battendola fortemente con i pestoni di legno, e quella terra, che si zappa, e scava da' fossi, o che sia d' un' ugual natura di questa è ottimamente buona per un tal effetto. Allorchè il ripieno viene a pareggiare l' altezza delle piote, si distendono due altri filari di zolle erbose nella maniera istessa de' primi, con riempirne medesimamente il vuoto che formano, di terra ben battuta, e così continuare fino a tanto che l' argine giunga alla de-

si-

siderata altezza, osservando che i lati esteriori non debbon essere alzati perpendicolarmente; ma bensì tutt' e due con un pendìo all' indentro d'un piede per ogni piede, di modo che nella sommità del terrapieno rimanga uno spazio largo puramente due piedi e mezzo. Si può ancora indugiare a ricoprire di zolle erbose il terrapieno dopo d'averlo formato a suoli, e battuto suolo per suolo. Un tal lavoro non bisogna certamente farlo in stagione troppo asciutta, mentre se gli sopraggiunge a ridosso un copioso rovescio d'acqua, la terra dell' argine verrà a gonfiarsi sì fattamente, che sfiancherà, e perderà la sua forma. E' d'un gran giovamento il piantare sopra la sommità dell' argine una siepe viva con giovani pianterelle; ed in tal caso converrà alzare da ambe le parti della siepe un ripiano di terra a guisa di muricciuolo, poichè questo ritenendo l'acqua delle pioggie, farà con più prontezza, e rigoglio crescere le piccole piante.

ARIA. Le piante sono sì soggette all' influsso dell' aria, che seguono fedelmente tutte le di lei variazioni. Se si privano dell' aria, periscono; se ne hanno poca, languiscono. Fu perciò seminato un seme di lattuga in un' ajuola esposta all' aria, e nell' istesso tempo ne fu seminato in un' altra, ma questa fu coperta da una macchina, che le tolse immantinente l'aria. La prima germogliò, ed in capo a otto giorni era cresciuta un' oncia: quella poi, ch' era dentro la macchina non si vedeva nè meno spuntare. Fatta entrar l'aria nel recipiente, in meno di otto giorni la semenza germogliò, e crebbe due oncie. Si sa già per esperienza, che le piante diventano o deboli, o vigorose, secondo la de-

bo-

bolezza, o vigore dell' aria, che vi s' insinua; quando che, lasciandosi esposti all' aria il radicchio, il cardo, o il selano, vengono su verdi, ed il loro sugo è amarissimo; laddove a fasciarli attorno attorno con qualche ritorta, e farne tanti covonì, siccome l' aria non può più introdursi nelle loro trachee, se non a stento, nè fornirli se non di sughi deboli, e proporzionati alla picciolezza delle loro fibre; così tutto quel cespuglio di foglie nascenti, vien su adagio, il colore diventa pallido, e il sapore si cambia in dolcissimo. Da quanto dissi, si può congetturare, che l' aria dà forza, e virtù di sbocciare alle piante, a misura dell' influenze, ch' ella vi porta col proprio impulso.

L' Aria non ha imperfezione alcuna da per se stessa, ma siccome variano le stagioni, essa pure varia; così quegli che ha i suoi beni in sito, o per la suddetta, o altra cosa difettosa, non sia privo di godere l' utile della Villa, deve sapere come si può correggere in qualche modo l' aria imperfetta. Ne' paesi aridi, o d' aria caldissima si asperge la casa d' acqua fresca l' Estate, ovvero aceto, perchè tanto l' una, che l' altro con le loro frigidità proibiscono quel male, che dal calore potrebbe venire. Si può ancora per la casa spandere fiori, o rame di erbe odorifere, e rifrescative, di qualità umida, come rose, viole, frondi di canne, lattuga, rami di salce, o di quercia, o di pruni. Giova molto tenere nelle stanze, pomi odoriferi, cotogni, pere, naranci, cedri, e simili. Ma nell' aria fredda, sarà ottima cosa avere fiori, ed erbe di virtù calda, come garofani, puleggio, menta, issopo, timo, salvia, rosmarino, maggiorana, e simili. Si allontana l' aria umida con fuo-

fuochi di legno asciutto, sano, e odorifero, come lauro, rosmarino, pino, quercia, salice, abete, cipresso, e ginepro. L'Aria presagisce molte volte i cambiamenti de' tempi, come si può vedere alla voce tempo. *Vedi* TEMPO.

ARISTOLOCHIA. Erba che nasce nelle campagne, ne' prati, i cui fiori, i quali vengono senza gambo attaccati al fusto, sono al di fuori d'un color giallo verde, e al di dentro d'un rosso nero. Di quattro spezie se ne ritrova, la rotonda, la lunga, la rampante, e la sottile. Le due prime sono in uso, cioè la rotonda ch' è di sapore aromatico acre, la di cui radice provoca i mestrui, facilita il parto. La seconda ch' è la lunga provoca anch' essa i mestrui, e la sua radice entra negli oppiati.

La radica d'Aristolochia si giudica astersiva, risolutiva, e incisiva, buona contro i veleni, gli umori flemmatici, l'opilazione, l'asma, le flussioni e le fistole.

ARMENIACHE. *Vedi ALBICOCCO*.

ARNIA. Cassetta ove lavorano le Api. *Vedi ALVEARE*.

ARO. Questa è una pianta di un solo fusto, che manda dalle sue radici certe foglie triangolari di un color verde, e liscie. Dalla sommità del suo fusto spunta un fiore, ch' è d'una sola foglia. Caduto il fiore, lascia nella sua base un germe in forma di pistello, al quale sono attaccate certe coccole rosse in forma di grappolo. Questa pianta è differente da quella dell'Egitto, che si chiama Aro d'Egitto. Nasce nelle campagne nei luoghi ombrosi; e la sua radice è purgativa e penetrativa. Se ne fa una polvere, che adoprasi nell'asma, nell'idropisia, e nella melancolia ipocondriaca.

Nel-

Nelle Isole del Quernero della radice dell' Aro, si fa una sorte di pane, cui la poveraglia l'usa, ed è bianchissimo.

ARTEMISIA. Pianta che ha le foglie larghe, molto intagliate, come l'assenzio, ma più piccole, particolarmente quelle che più si accostano alla cima del fusto, e vuole esser piantata in luogo secco, e sassoso. Quest'erba è calida, e disseccante; è singolare contro l'opilazione, e l'infiammazione della matrice, il sugo incorporato con mirra, e posto nelle parti segrete delle donne fa uscire tuttociò che è nella matrice.

ARTICHIOCO. *Vedi CARCIOFO.*

ASARO. Pianta chiamata da Plinio, e Dioscoride, col nome di *boccaris*, o *nardus rustica*; ha molti fusti, e le foglie sono più piccole, e più tonde dell'ellera; è d'un odore un poco acuto, e di sapor pungente, vuole una terra secca, e magra, e luogo ombroso, ed è buona all'idropisia nata, sciatica invecchiata, e guarisce le scirrosità del fegato, e della milza; e la parte migliore della pianta è la radice. Le foglie seccate e ridotte in polvere si prendono come il tabacco, perchè facendo starnutare, scaricano la testa dagli umori mucosi.

ASCARIDE. Picciolo animale molto nocevole ai vasi de' fiori; si può prendere con tutta facilità, col riporre, cioè, il vaso in un secchio d'acqua, sicchè essa giunga fino alla metà del vaso, e così si può lasciarlo per un quarto d'ora in circa, e quegli animali essendo sovverchiati dall'acqua, usciranno fuori, ed in questa maniera si potranno uccidere.

ASFODELLO, E' di due sorte, cioè giallo e bianco, ed ambedue formano nella sommità del

del gambo una gran pannocchia, la quale è ripiena di fiori simili alli giglietti, che nella Primavera aprendosi fanno una bella vista, spirando i primi un odore soavissimo. Questa pianta chiamasi da alcuni *Asfodisso*, *Astrelta*, e *Cibo Regio*, perchè dicesi, che anticamente era ricevuto per delizia delle mense Reali. L'Asfodello richiede un posto mediocremente soleggiato, terren grasso, ed umido, le radichette tanto del primo, che rosseggiano, quanto del secondo che sono bianchiccie, sono simili alle ghiande; si mettono sotterra alla profondità di tre dita, con la distanza l'una dall'altra di un palmo; ma passati che siano tre anni si cavano per levargli la prole.

L'Asfodello è una pianta di pernizioso uso. Ne' paesi, e negli anni di carestia si è talvolta voluto tirar partito da' suoi bulbi, o seccandoli e macinandoli; o cuocendoli per farne pastume da pane. Produce questa radice molti mali, fra' quali il pisciasangue. La Puglia petrosa è coperta di asfodeli dovunque il terreno è incolto. Gli abitanti traggono partito da' fusti di questa pianta per farne zolfanelli. In qualche Isola della Dalmazia, e segnatamente a Zirova, spesso accade che i poveri ne mangino le radici con danno della loro salute.

ASINO. Bestia da somma, solo spregievole in apparenza, ma non in sostanza, mentre in campagna gli Asini lavorano molto, portano le biade al mulino, l'entrate al mercato, ne riportano le provvisioni fatte, trasportano i conci, ed altre cose. Pochissimo costa il mantenimento degli asini, bastandoli dell'erba, de' cardi, e di tanto in tanto un poco di crusca; e da tre anni sino a più di dodici sono in grado

do di lavorare. Per la razza va scelto un asino alto, quadrato, che porti con spirito la testa, con occhj vivaci, petto largo, groppa piatta, coda corta, pelo lucente, di color grigio nero, e agevole. Nel mese di Aprile, e Maggio si fanno coprire l'asine, le quali portano undici mesi, e allattano un anno, e meglio riescono se l'allattano diciotto mesi.

Il latte d'asina addolcisce gli umori acri, ed è buono per molte malattie, nelle quali si tratti di rimettere la costituzione d'un corpo spossato, ed estenuato, come pure in quelle del polmone. *Vedi LATE*.

L'orina d'asino applicata esteriormente è buona per la scabbia, per la gotta, e per il mal di reni. Lo sterco stagna il sangue.

ASSENZIO. Pianta d'un grand' uso nella medicina, della quale benchè fino al numero di trenta spezie ne distinguano i bottanici, due però sono le più in uso, e che si coltivano negli orti; il *piccolo*, detto *Romano*, e *Pontico*, ed il *comune* o *grande*, detto *Absynthium vulgare*, o *vulgare majus*, alto circa quattro piedi, ed assai più amaro del primo. L'uno e l'altro getta molti rami bianchicci, con foglie lunghe, tenere, d'un odor forte, che giova assai a' vermi da seta malati, è d'un sapore amaro. L'assenzio nasce dal seme posto in Febbrajo, e in Marzo; o da getti staccati dal piede della pianta, ch'è la maniera la più consueta, e si fa nel mese d'Ottobre, piantandolo in buona terra.

L'assenzio invigorisce lo stomaco, ajuta la digestione, eccita l'orina, e il mestruo, ammazza i vermi, purga la bile, muove il sudore, guarisce dalle febbri, ed è molto buono con-

contro l'idoprisia, e ne' mali cronici. Il vino assenziato fortifica lo stomaco, risveglia l'appetito, ma l'uso troppo frequente nuoce alla testa, ed agli occhj. I rami d'assenzio posti fra' panni li preservano dalle tarme; e nel far l'inchiostro, tenendovelo in infusione, i libri scritti con quello non sono sottoposti ad esser rosi da' sorci.

ASURO. Questi è un animaletto più picciolo d'una mosca ordinaria, che corrode le viti. E' guernito di una scaglia verde; in vece di testa ha una spezie di tromba dura, lunga, e munita di molte seghe, con cui fa molto danno all'uva. Non minor è quello, che fa alle foglie ancor tenere, colle quali s'involge come in un cartoccio, cui guernisce con una spezie di tela, o di peluria per deporvi le sue ova. L'inverno si ricovera sotterra, o ne' letamaj, e fa d'uopo per liberarsene andar in traccia de' cartocci, in cui sono chiuse le ova, e bruciarli.

ATANASIA. *Vedi TANACETO.*

ATREPICE. Pianta che si coltiva negli orti. Ha questa le foglie fatte a guisa di freccia, grosse e ripiene di sugo più giallo, che verde: il suo gambo è nericcio, e cresce all'altezza di tre, o quattro cubiti, caricandosi di una quantità di ramoscelli, sopra i quali nasce una semenza, ch'è più grossa, ma simile a quella del Nasturcio. Si semina a Primavera, e fiorisce in Giugno, e Luglio, e nel termine di quindeci giorni è in istato da potersi mangiare. Se ne trova di due sorta, gialla, cioè, e rossa, ma la gialla è migliore. Si coltiva come la bieta, ma non si trapianta, dovendo solamente sarchiarla, ed innaffiarla al bisogno.

La sua semenza è buona contro il travasamen-

mento della bile, ed ostruzioni del fegato. Guarisce tutte le durezze essendovi applicata sì cotta come cruda; e fa anche cadere le ugna guaste, ed ammollisce il ventre. Il suo seme preso con acqua melata guarisce la giallura prodotta dall'opilazione del fegato. Pittagora vuole, che per la sua acquosità possa cagionare l'idropisia.

AVELLANA. Nocciuola. *Vedi NOCCIUOLO.*

AVORINO. Spezie di frassino: è un arbore piccolo, che nasce nell'Alpi, la cui corteccia di mezzo data in cibo, o beveraggio, mirabilmente muove il ventre.

AVORNELLO è un frassino, che ha le foglie acute in vece di averle rotondate all'apice come i frassini volgari. In Sicilia, in Calabria, alle falde del monte Gargano, nelle maremme di Siena, e in Dalmazia, per incisione dà la Manna, prodotto così importante per la Farmacia, e per la Tintura. Ne' monti Padovani è comunissimo, ma non viene coltivato nè inciso, quantunque sia molto probabile, che ne' mesi caldissimi della State potesse trarsene vantaggio.

AURICULA di GIUDA. Spezie di fungo della figura dell'orecchio umano che viene a' piedi del Sambuco vecchio, e porta un tal nome, perchè si pretende, che ad un Sambuco si appiccasse Giuda. Bagnato nell'acqua, e applicato agli occhi si vuole che dissipi le infiammazioni. La sua decozione s'usa in gargarismo contro le infiammazioni della gola, e la gonfiezza del tonsille.

AZZERUOLO. *Vedi LAZZERUOLO.*




ACCELLO. Guscio nel quale nascono, e crescono i granelli de' legumi; e detto assolutamente, s'intende solo del guscio pieno delle fave fresche.

BACHI DA SETA, detti anche *Bigatti*, *Filugelli*, e in alcuni Paesi corrottamente chiamati *Cavalieri*. Il Baco da Seta è composto d'undici anelli rilevati, e distanti l'uno dall'altro: i piccioli punti neri, che scorgonsi pel lungo del verme, chiamati stimmate, sono gli orifizi per dove respira: di sei braccia è fornito, e d'otto zampe come piccioli arpioncini per attaccarsi; ha due ordini di denti coi quali rode la foglia, principiando dall'alto, e andando a basso: intorno al corpo ha una spezie di guaina lunga, ripiena d'un umor giallo viscoso, col quale forma in modo sorprendente il filo della Seta, lasciando escire da due aperture, che a guisa di filiera sono sotto la bocca, qualche goccia di quest'umore, che prende la forma delle aperture, e si allunga in un doppio filo di sufficiente consistenza della tirata di 1500, in 1800. piedi.

Maniera di farli nascere.

Se con un proporzionato artificial calore non si ajutasse il nascimento della semenza, ma si lasciasse operare all'aria esteriore, attendendo l'effetto della sua azione o della sua temperatura per isviluppare i principj di fecondità dell'ova, assai tardivi verrebbero i vermi ne' nostri climi, e la foglia de' gelsi di già alquanto cresciuta sarebbe per essi un pascolo troppo forte relativamente alla loro tenera età; quindi con l'inoltrarsi della stagione, i caldi sopraggiugnendo allorchè i bachi si trovano più pesanti, perchè ripieni di seta, cagionerebbero in essi una soverchia traspirazione, capace a poco a poco di consumarli. Con l'arte convien dunque farli nascere in tempo proprio; e benchè generalmente non si ponga il seme se non quando i mori principiano a spuntar la foglia, lo che suole accadere fra i 15. ed i 20. d'Aprile, secondo il clima e la stagione, poichè facendolo anticipatamente potrebbero (in un'annata tardiva) esser soggetti a' freddi, che qualche volta sopravvengono, con pericolo ancora di non aver foglia con cui pascerli; pur non ostante, sì pel tempo di farli nascere, che pel loro felice proseguimento, ed abbondante prodotto di seta è necessario sapere la stretta simpatia che tengono col Sole e con la Luna, e quanto influischino sopra i Bigatti questi due pianeti. Le quattro malattie a cui d'otto in otto giorni sono sottoposti, a norma appunto delle mutazioni che fa in un mese la Luna, e che conviene procurare che li sopravvenghino precisamente nel giorno del cangiamento di ciascun quarto di essa, acciocchè

cioc-

ciocchè presto ne restino liberi; come pure la maggiore abbondanza di seta che produce il bigatto se la fa in quel tempo che il Sole a noi si avvicina, e la scarsezza altresì, se la forma allorchè questo Pianeta da noi si allontana, chiaramente ci mostrano quale studio debba porsi per farli nascere in tempo che ciascheduna loro funzione accada quando questi due pianeti sono ad essi più favorevoli. Fatta una tale osservazione, la prima industria consiste nel procurare che i bachi siano tutti nati sei o sette giorni prima della Luna nuova d'Aprile ne' luoghi ove in questo tempo può trovarsi di che nudrirli, mentre vi sonò de' paesi ne' quali il freddo trattiene i gelsi dal produrre la foglia. In questa guisa le mutazioni del bigatto succederanno ne' tempi sopraccennati, e produrrà la seta nella forza della Luna del mese seguente, cioè nel primo quarto, o sul principio del plenilunio, e quando appunto il Sole si trova nel suo maggior vigore per avvicinarsi a noi; dovecchè nascendo quando la Luna è debole, e massime allorchè si comincia a non poterla vedere, è cosa quasi certa che verranno e si manterranno sempre deboli, e conseguentemente scarso sarà il loro prodotto. Una tale osservazione, benchè da alcuni supposta inutile, è uniforme al parer di quelli che dell' agricoltura hanno sensatamente trattatto.

Qualità che deve avere una buona semenza di Bachi.

Siccome dalla qualità della semenza assai dipendono le successive funzioni e buon esito de' vermi, così tralascio di parlare delle straniere

fra le quali quella di Spagna, e quindi quella di Sicilia e di Piemonte vengono riputate le migliori, perchè giudico incerto il provvedersi di queste, stante il rischio che si corre o che sieno troppo vecchie, non dovendo avere più d'un'anno, o che le sia stato con un eccessivo calore prosciugato frodolentemente l'umor fecondatore, o che il cangiamento dell'aria nel passaggio da un paese all'altro produr possa delle pregiudiciali varietà. Preferibile adunque è quella fatta l'anno antecedente co' proprj bachi, e perchè sicuri dell'esser suo, e perchè naturalizzata al clima, e analoga a' gelsi, da' quali ha ricevuta la sua principal sostanza, onde più d'ogn'altra resistente alle variazioni dell'aria che regnano in quel paese. Che se si volesse o per mancanza si dovesse necessariamente prendere da luoghi stranieri, si scelga almeno da un clima meno caldo di quello dove si vuol far nascere, e colla possibile certezza della sua buona qualità. I distintivi che la caratterizzano per buona sono, un colore scuro tendente al nero, ma vivace: il color verdastro, e quindi giallo, e rossiccio, e finalmente grigio scuro è segno di perfetta qualità; dovecchè vana e difettosa la dinota il color giallognolo, o bianco: schiacciandola con l'unghia dee crepitare e gettare un poco di liquore nè troppo riscoso, nè troppo liquido, e trasparente: dee avere il suo natural peso, e non essere più minuta dell'ordinario, perchè più piccioli e di minor peso verrebbero anche i bozzoli; e infusa nel vino dee precipitare al fondo, e non galleggiare.

Prima d'ogn'altro, perchè i filugelli vadano più uniti nel corso della lor vita (checchè ne dica l'*Ab. Sauvages* nel suo libro della maniera

di

di nudrire i bachi da seta), si farà scaldare del buon vino, che non contenga parti oleaginose, e che non abbia odore alcuno nocivo alla semenza; come sarebbe il moscato, il cipro ec., e postovi in infusione il seme vi si lascerà stare un'ora in circa, smovendolo di quando in quando delicatamente colle dita; e quindi preso solo quello che và al fondo, mentre il cattivo galleggia, e fatto seccare all'ombra, si pone in una pezza di lino ò cotone vecchia, non stata ad uso di donne, poca quantità però per ogni pezza; acciocchè partecipi tutto d'un egual calore, e i bachi nascano sani, vigorosi, ed eguali; tenendolo non presso il fuoco o nelle stufe; ma bensì donne giovini e sane comincino dal portarlo puramente addosso, e quindi accostandoselo a poco a poco alla carne lo ponghino fra 'l giorno nel proprio seno, e la notte nel letto; il che si continuerà per lo spazio di tre giorni, visitandolo poche volte, soltanto per ismoverlo, e che svapori la traspirazione, con osservare che non si raffreddi nel prender l'aria; e se in detto tempo non sarà nato si proseguisca per altri due o tre giorni, ne' quali certamente i bachi sortiranno; in difetto si rigetti come cattivo, e se ne ponga del nuovo; e lo stesso si faccia se nel visitarlo si trovasse di color rosso; indicando questo che ha perduta la sua qualità per essere stato ad un calore troppo forte, e ciò serva di regola per moderarlo nel nuovo seme che si sceglierà. Alcune persone persuase di quanto importi il rendere il seme fecondo tutto in uno stesso tempo, costumano di starsene in letto finchè sia nato, sul fondamento di mantener così un calore più uniforme e più naturale, e non rischiare di riscaldarlo trop-

po e pregiudicarlo, come facilmente accade portandolo in seno. Allorchè l'uova cominciano a divenir biancastre, essendo vicine a nascere, convien raddoppiar l'attenzione con visitarle e smoverle più spesso, affinchè il troppo calor non le soffoghi, e perchè non essendo spesso rimescolate, producono vermi soggetti alla giallezza, e questo si faccia ancor di notte, e di buon mattino, ch'è il tempo in cui sogliono ordinariamente nascere i vermi. Nati che siano, senza levarli, ma con tutta la pezza si porranno in una scatola asciutta, pulita, e senza odore, d'abete, o altro, e sopra la semenza, la quale dovrà essere ben distesa, e non co'grani uno sopra l'altro, si metterà una carta tutta traforata a guisa di crivello, e più vantaggiosa sarebbe una rete tirata a proporzione della grandezza interna della scatola, con sopra alcune foglie di gelso delle più tenere, osservando che le più sane sono quelle de'gelsi vecchi, e in mancanza delle foglie, quel nudrimento di cui parleremo in appresso, facendo una tale operazione in luogo caldo, e meglio sarà al Sole, ma in modo che sentano il calore senza esser percossi da'raggi Solari. Dopo qualche tempo i bachi tirati dall'odore, escono attraverso della carta, e salgono sulle foglie per cercarsi il loro nutrimento, onde senza toccar colle dita que' piccioli animaletti, si prendono dolcemente quelle che di essi si trovano cariche, e si pongono in altra scatola in luogo caldo, da non stufarli però, e difeso dall'aria, alla quale si dovranno accostumare a poco a poco, a misura che vanno crescendo, acciocchè l'improvviso cangiamento non li faccia perire: quindi si riserra la scatola dov'è il seme, collocandola fra due

guan-

guanciali di piuma riscaldati al Sole, e mantenuti col fuoco nello stesso grado di calore, visitandola due o tre volte il giorno per levare quelli che anderanno nascendo, e si continuerà finchè la semenza sia tutta nata; che se li verrà dato un conveniente grado di calore, qualunque sia la quantità, nascerà tutta ne' primi due o tre giorni, benchè non è da disperare fino al quinto o sesto giorno; dopo il qual tempo convien rigettarla, e prenderne della nuova; bisogna però avvertire di non mescolare i bachi nati in un giorno con quelli di un altro, perchè così anderanno sempre uniti nel mangiare, nelle mute, e nel lavorare il bozzolo, cosa assai utile, poichè essendo alla confusa, molti se ne perdono nel pascerli, e nel mutarli, mentre quando alcuni richiedono ancora della nutritura, altri dormono, ed altri principiano a dormire; inoltre sapendosi il tempo della nascita, si saprà ancora quello della prima malattia, e se ne potranno prevenire gli accidenti.

Dal colore de' vermi subito nati si può argomentare la loro riuscita: con un calore troppo violento furono sforzati a nascere quelli di color rosso: i ceperognoli ebbero un calor moderato, e si può sperare del loro buon esito; il color nero è il peggiore di tutti (non intendendo però parlare di quelli di sua natura scuri, chiamati *mori*) ed è segno che non ebbero sufficiente calore, e però soggetti alle malattie che accadono a' bachi nati spontaneamente.

Del nutrimento necessario ai Bachi.

Convien ora parlare, come abbiamo detto del nutrimento da darseli, quando che in questo

 tem-

tempo non avessero per anche i gelsi prodotta la foglia. Non tralascerò di riportare il suggerimento d'alcuni di dare a' bachi per tre o quattro giorni, in mancanza della foglia di gelso, qualche poca di foglia di lattuga, o di rovo, o d'olmo, o d'ortica, oppure d'adacquare giornalmente un gelso che sia tra' sei e i dodici anni con acqua calda finchè la foglia sia totalmente uscita, e terminato di raccoglierla innaffiarlo con acqua fredda, per correggere il danno recatogli colla calda, e ajutarlo a gettare nuove barbe, mentre nell' Autunno se si troveranno patite o morte quelle che ricevettero l'acqua calda, si dovranno tagliare, lasciando solo le nuove: o sivvero scalzare per tre piedi all' intorno dell' albero, scoprire tutte le radici, e ricoprirle di calce viva con sopra la medesima terra, innaffiandolo per otto giorni una volta il giorno con acqua fredda, e tosto che comincieranno a gonfiarsi i bottoni, si coprirà ogni sera l'albero con un lenzuolo per difenderlo da' freddi. Ma siccome nella prima forma si corre rischio, e nella seconda è certa la perdita dell' albero, così credo meglio il dare dello sterco a' mori in Luna nuova di Febbrajo, o l'avere de' gelsi giovani in luoghi che siano dominati dal Sole d'Oriente e di mezzo-giorno; oppure fare de' semenzaj o vivaj in una simile esposizione, mentre i raggi solari percuotendo con forza questi arboscelli, gli faranno spuntare la foglia dieci o dodici giorni prima degli altri; e avanti che sia venuta questa foglia, se sono nati i bachi, si potranno nudrire con il verde sotto la corteccia o sia pelle del legno de' getti, o ramoscelli de' gelsi, tirata fuori minutamente, essendo questo appunto il sugo, e liquore che appetiscono i ba-

bachi nella foglia. Inoltre con somma facilità, e senza rischio veruno di perder le piante potrà aversi a suo piacimento la foglia, usando la maniera ritrovata di mantenerla da un'anno all'altro; colla quale sonosi felicemente nutriti i vermi. Prendesi della foglia che rigettano i gelsi nell'Autunno, e si fa seccare in un granajo, conservandola così secca fino in Aprile, e allorchè i bachi sono nati ponesi in infusione per un minuto in acqua bollente, che ritornando verde come colta di fresco, dopo averla rasciugata, potrà vantaggiosamente servire di nutrimento a' vermicelli. Si è pensato ancora di perfezionare questa scoperta pestando delle foglie fresche in un mortajo per estrarne il sugo, il quale si fa poi inspissire col fuoco, e si conserva in vasi di vetro di collo stretto, soprapponendovi dell'olio; e quando si vuole ammollire la foglia gettasi una proporzionata quantità di questo sugo nell'acqua bollente. La ragione è chiara: le foglie sono ripiene di pori che servono per la traspirazione delle secrezioni che si fanno nell'economia vegetabile; e per imbeversi dell'umidità delle pioggie e delle rugiade cotanto utili alla prosperità delle piante: poste pertanto nell'acqua imbevuta del suddetto sugo, questa s'introdurrà pe' detti pori, e produrrà migliore effetto di quello che se fosse pura, poichè ripiena di quell'umore stesso che le foglie ritraggono dalla terra. Un terzo si pesterà per averne il sugo, e due terzi si seccherà. Rammollita che sia, prima di darla a' vermi, si asciughi diligentemente, e quindi coll'uso del termometro si tenga a quel grado di calore ch'è necessario per farla nascere dalle piante. Questa scoperta può esser molto utile ancora in quegli

gli anni che per qualche accidente manca la foglia, ed abbiamo il dispiacere di veder perire i vermi per mancanza di che nutrirli.

Maniera di allevarli, governarli, e loro malattie.

Molti sono gl' inconvenienti che con sommo svantaggio della raccolta ne derivano dall' abitazione e dalla maniera di tenere i bachi, particolarmente nella loro prima età, da cui dipende il successivo buon esito, poichè l' estrema loro delicatezza li rende suscettibili della più picciola variazione dell' aria. Nati adunque, e posti separatamente in iscatole quelli di ciaschedun giorno, come si è detto sopra, si lasciano in questa fino alla prima muta, malattia, o dormita, che li suol sorprendere sei o sette giorni dopo la nascita, aumentando però in questo tempo il numero delle scatole a misura che vanno crescendo, affine di tenerli larghi e puliti, con dar loro delle foglie tenere e nette in abbondanza, ajutando a salire quelli che per debolezza restano sotto le foglie, e che qualche volta si perdono. Alla fine di detto tempo si mettono nelle stanze destinategli, le quali debbono essere a palco, spaziose, asciutte, in aria pura e sana, calda ne' freddi, e fresca ne' caldi, senza odore di sorte alcuna, come d' aglio, cipolla, fumo di tabacco, muschio, spezierie ec. lontane dagli strepiti di campane, cannone, tamburi, e difese da' venti, massime del Settentrione; onde le finestre siano con i suoi ripari di vetri o carta, voltate per quanto si può al levante, e alla mezza notte, per darle aria, massime quando i bachi vicini a andare al bosco, trovandosi gravi,

vi, e pesanti, perchè ripieni d'umor setoso, il caldo della stagione gli è allora più che in altro tempo nocivo, e senza aperture e fissure da cui penetrar' possino sorci o altri insetti. Che se siamo costretti a tenerli al piano di terra, o a tetto, dove l'aria non è temperata, ma troppo umida o troppo calda secondo la stagione, si usino le necessarie diligenze per riparare cotanto dannosi difetti. Quivi disposti i castelli de' bachi da seta, si posano a poco a poco sopra l'asse o canicci le foglie alle quali sono attaccati.

Siccome nel principio richiedono un caldo maggiore di quello che nell'avanzamento, e più ancora negli anni che i mori producono anticipatamente la foglia, perchè il calore facendoli trascorrere in un più breve spazio di tempo i differenti periodi della lor vita, gli libera da molte malattie; perciò alcuni affine di conservarli caldi, e tenerli con sicurezza lontani da ogni pericolo, usano porli dalla nascita fino alla seconda o terza muta in un armadio fatto a bella posta a guisa di guardaroba da panni, con le sue separazioni o tavole interne di legno sottile, leggiero, e ben stagionato, facili a mettersi e cavarsi, per non iscuoterli alle occorrenze di visitarli e pascerli, distanti una dall'altra cinque in sei pollici, con le sue rivolte o sponde dalle parti acciocchè i bachi non cadano, e che quelle di fondo siano più grandi delle superiori, le quali vadano sempre gradatamente riempicciolendo, perchè in caso di caduta venghino riparati dalla tavola sottoposta: quest'armadio finalmente dee aprirsi da tre lati con porte di tela o vetro per introdurvi l'aria nuova secondo il bisogno.

Non

Non può negarsi che la qualità della foglia, e le diligenze usate a' bigatti contribuiscono molto al loro buon esito; ond' è da sapersi che di quattro qualità sono i gelsi; cioè quelli che non producono more, detti rancini, quelli dalle more nere, quelli dalle more rosse, e quelli finalmente che le fanno bianche; che la foglia di quest' ultimi è la migliore, e la più amata da' bachi, producendo una seta lucida e bella, con la diversità però; che se questa spezie di gelsi è situata in terreni grassi e abbondanti in sughi, i bachi nudriti della loro foglia faranno una seta più grossa, e meno forte; quindi ne viene l' altra dal frutto rosso, e nell' ultimo luogo si pone quella del nero, è da avvertirsi inoltre che quelli pasciuti di foglia d' alberi giovani di dieci in dodici anni fanno la seta meno buona di quelli mantenuti con alberi di diciotto e ventiquattro anni, onde i gelsi vecchi vanno sempre preferiti agli altri, e come cattivi considerati quelli posti in luoghi acquatici, e velenosa altresì la foglia di quei presso de' quali vi sia dell' edera. Pregiudica a' bachi, e rende ineguale la seta la mutazione del nudrimento, preso da differenti terreni e da diversa qualità d' alberi, e principalmente quando si sono pasciuti con foglia di gelso nero, o rancino, bisogna guardarsi di non dar loro di quella del bianco, poichè essendo questa più delicata ne mangierebbero più del bisogno, e divenendo cagionosi se ne morrebbero; dove all' incontro se si fosse principiato a nudrirli con foglia di gelso bianco, in mancanza di questa si potrà continuare fino al fine con quella del nero, o del rancino. Le foglie bagnate in qualunque forma, o dalla pioggia, o dalla rugiada, o dalla nebbia;

le

de riscaldate, le polverose, le rugginose, le gialle, le tacchettate, quelle nate dalla parte opposta al Sole, o da alberi situati in luogo ombroso, quelle di rigetto di rami già bruciati, le appassite, le tenere e dure mescolate insieme, le more troppo mature lasciate colla foglia sono tutte nocive, e perciò deesi brucar la foglia dopo che il Sole l'ha ben rasciutta dalla rugiada, o dalle pioggie, cogliendola colle mani ben nette, e foglia a foglia, oppure tagliando con le cesoje i gambi, e lasciandola cadere sopra un panno disteso sotto, e non già strisciando la mano lungo il ramo per istaccarne indifferentemente tutte le foglie in un tratto, con trasportarla in panieri o corbelli, e non nei sacchi. Quella infetta da una spezie di cimici, d'un odore a' vermi spiacevole, e mortifero; si libera da così nocivi insetti abbruciando al piede dell'albero sterco di bue secco, o con aspergere il detto albero con acqua di sapone. Pregiudiciale è quella ancora di alberi assaliti dalle formiche, perniciose, e nemiche de' bachi da seta, dalle quali si liberano con bagnarli coll'acqua nella quale si è fatto bollire e cuocere il pesce, come si è detto all'articolo *GELSO*. Ma siccome lo staccar foglia a foglia non è praticabile per chi rileva una gran quantità di bachi, stante il tempo che richiederebbe una tale operazione, usino almeno le persone impiegate a ciò fare, di non storcere i rami, ma strisciare la mano secondo il loro verso, e ritirarla senza violenza, dimodocchè le foglie non rimanghino ammaccate o infrante nello staccarle e nel porle nei sacchi, e ciò gli riuscirà fatto se formeranno una spezie d'anello col pollice e coll'indice, e terranno le altre dita molli e di-

sco-

scoste l'une dall'altre: abbiano inoltre le mani pulite, si guardino dal toccare aromati o qualunque altra cosa d'odore acuto e spiacevole, non maneggino sale, nè mangino, nè tocchino cipolle, o agli; non fumino tabacco, e se ne prendono in polvere, non ne lascino cadere sopra le foglie, e tutte queste cautele le usino finchè dura il tempo della brucatura della foglia. Per servirsi di tutte le qualità di foglia si usi la cautela di raccogliere e dare a'bachi dalla nascita fino alle quattro dormite della più tenera; cominciando prima dalla salvatica; cioè d'alberi non innestati, e dagli alberi più giovani, e da tutti i rampolli del basso; senza toccare in altri luoghi; e quindi le sommità e tutto all'intorno, alla riserva però del primo pasto dopo svegliati da ciascheduna dormita; che dee essere abbondante; e di foglia dura. Gli ultimi cinque o sei giorni si cibino sempre di foglia dura d'alberi vecchi, e di terreni magri, ch'è più nudritiva, mentre essendo allora insaziabili, se la foglia sarà tenera e troppo sugosa, ne mangeranno tanta; che per l'interna sua umidità li farà divenire idropici, e andar male sopra i boschi. Dalla nascita fino alla prima dormita si procuri che la foglia sia colta nel punto che se li dà a mangiare; e dalla prima dormita fino alla produzione della seta dovrà esser raccolta un giorno per l'altro, e quando vi sia apparenza di pioggia si coglierà per due o tre giorni, ponendola in luogo fresco e aperto, non soggetto ad umidità, nè a cattivo odore, ma non in cantina, come spesse volte si pratica, con rivoltarla più volte al giorno, acciocchè ribollendo non li cagioni la diarrea; che se la pioggia continuasse, e per mancanza si fos-

fosse costretti a coglierla benchè molle, in tal caso si faccia asciugare fra due panni riscaldati al fuoco, smovendola e agitandola dentro di essi, affinchè l'umidità resti attaccata a' medesimi, e poi si distenda sopra coperte o tavole a finirsi d'asciugare.

Riguardo alla quantità del cibo, il quale si giudica ogni giorno d'ugual peso con la mole del corpo de' vermi, in principio dee esser poco, ma frequente, cioè ogni due ore; quindi cresciuti, fino alla seconda malattia o dormita li si diano tre pasti scarsi al giorno, ad ore fisse; dalla seconda fino all'ultima tre pasti abbondanti, secondo si osserverà che la mangiano; e cinque o sei dall'ultima fino a che non vanno al bosco; mentre divengono insaziabili stante il calor naturale che li fa digerire assai in questo loro stato di perfetta salute; e siccome il più sottile di ciò che digeriscono si converte in seta, così se in questi ultimi giorni avranno ben mangiato, migliori saranno i loro bozzoli, e perciò dopo l'ultima dormita vi vuole il doppio della foglia fin'allora consumata. Se ne risparmia però una buona quantità dandogliela in abbondanza in quest'ultimi giorni, perchè abbreviandoseli così la vita, meno ne mangiano in un più breve spazio di tempo, e più presto scansano il pericolo delle malattie che potrebbero sopraggiugnerli; avvertasi che all'avvicinarsi di ciascheduna dormita conviene scarseggiare nel cibo, procurando che non sieno molto ripieni allorchè gli sopraggiugne, poichè nel corso di essa la troppa pienezza di cibo potrebbe produrli una cattiva fermentazione, e farne vedere i dannevoli effetti allorchè si svegliano. Alcuni usano dopo scelta la foglia il pren-

prenderne una manciata per volta, e con un coltello tritarla sopra una tavola alla grossezza d' uno scudo, dalla nascita fino alla seconda dormita, e d' un dito traverso dalla seconda dormita fino al fine, perchè così meglio si sparge, meno ne guastano, e meglio la mangiano.

Delle quattro malattie, o siano Mute de' Bachi.

Le quattro naturali malattie, che nel corso di sua vita soffrono i filugelli, chiamate mute dal mutarsi che fanno ogni volta della pelle, e anche dormite dal comparire immobili come addormentati, sono un vero letargo, e uno stato di pena e di travaglio. Se si sono usate le necessarie attenzioni per ben regolare la loro nascita, acciocchè vengano di buona razza, sani, e vigorosi, la prima li sorprenderà sei o sette giorni dopo nati, e non durerà che due giorni (questa si conosce dall'imbianchirsi l'estremità della bocca, e dal gonfiarsi insensibilmente la testa) di modo che il nono o decimo giorno dopo la nascita ne rimangono liberi; ma qualche volta s'è tempo assai freddo, e piovoso indugiano finò al decimoquinto. Passati otto giorni gli sopravviene la seconda, che si distingue dall'enfiagione del capo, come pure lo stesso succede nella terza; dovecchè nella quarta gli si gonfia tutto il corpo, e ancor queste li succedono di otto in otto giorni, più o meno secondo il clima, e la stagione, e ciascheduna non dura più di due giorni, alla fine de' quali ritornano in salute con molto appetito; e siccome allora il primo pasto dee esser abbondante, come si è detto di sopra, pur non ostan-

ostante per non riempirli tutt' in un tratto, con grave lor danno, distribuita in principio moderatamente la foglia, un quarto d'ora dopo si torna a riempire i voti.

Avanti e dopo ciascheduna dormita si mutano i bachi da' loro letti con diligenza senza ripiegarli a rotolo per non nuocerli, spargendo nuova foglia sopra i letti vecchi per raccogliere quelli che vi restano dentro tuttavia addormentati, e si osservi di gettar via i guasti perchè non infettino gli altri. Nel mutarli prima della quarta dormita si pongono ben chiari, altrimenti il gran calore e umidità che si trova in essi gli farebbe putrefare; e si separino di camera gli ineguali di età, poichè avendo spesso bisogno nell' ultimo d' un' aria temperata, se gli possa dare senza pregiudizio degli altri che richiedono ancora un caldo temperato.

Dalla nascita fino alla prima malattia abbisognano di calore, e però si mutano di rado; e dalla prima alla terza più spesso, secondo che se ne vede il bisogno, non dovendo mai i letti sopravanzare l' altezza d' un dito; e fino a questo tempo è bene l' astenersi dal toccarli colle mani, ma bensì levarli dal letto vecchio con prender le foglie postevi di fresco, e sopra le quali sono saliti; dovecchè dopo la terza possono prendersi colle mani senza pericolo d' offenderli, e allora finchè non vanno al bosco si mutano ogni giorno, alla riserva del tempo che saranno assaliti dalla quarta malattia, poichè si corre rischio che i letti ingrossando si riscaldino, e cagionino ne' vermi la corruzione; osservando inoltre di non lasciar mai i letti vecchi nella camera dove sono i bachi, ma subito cavati trasportarli altrove. Ciascheduna volta

che si muta il letto vanno diradati a misura che si fanno più grandi, ponendone una porzione sopra altri canicci o tavole, affinchè non siano mai ammontati uno sopra l' altro; così anche sarà più difficile che ne rimanghino fra' letti vecchi, i quali si leveranno con maggior facilità. I Chinesi hanno un ottimo uso per mutare i letti: prendono delle reti le di cui maglie sono larghe a sufficienza per lasciar passare i vermi, e strette in modo da sostener la foglia; le distendono sopra i bachi, e poi vi spargono la foglia fresca; i vermi attraversando la rete salgono sopra le nuove foglie; allora sollevano la rete col mezzo di due bacchette infilate una per parte della medesima, e così levano con facilità il letto vecchio, e ne puliscono il piano.

Se il fuoco sia giovevole ai Bachi.

L'uso del fuoco per render l'aria temperata, quantunque da alcuni disaprovato, l'esperienza ha fatto vedere esser molto giovevole a' bachi, perchè accelerando la loro vita, rende più breve e meno pericolosa l'infermità delle dormite; oltre di che purga l'aria da quelle esalazioni umide, delle quali suole impregnarsi nei tempi sciroccali, che gli cagionano una rilassatezza nella fibra, ed un impedimento alla respirazione. Ma siccome questo fuoco stesso, se eccede quel grado di calor temperato confacente a' vermi, gli consuma a poco a poco a motivo d'una soverchia traspirazione, e qualche volta dilatandoli troppo la fibra, facilita in essi la penetrazione di que' fetidi vapori che sollevansi da' letti fermentati dalla forza del fuoco, i quali comunica-

no

no una tale acrimonia nei loro umori, che si contorcono smaniosi, e divengono d'un color rossigno (alla qual malattia si rimedierà con esporli per un poco ad una pioggia minuta o naturale, o artificiale); cosicchè convien osservare subito nati di render col fuoco l'aria a quel grado di calore a cui nel fine ascenderà da se stessa naturalmente coll'avanzarsi della stagione. Molto utili sono le stufe di ferro con un cannone che sbocca fuori della stanza, dal quale sortono quell'ignee esalazioni che pregiudicar potrebbero a' vermi se si rinserrassero nella stanza medesima. In mancanza di queste si usino i piccioli fornelli portatili, ripieni di brace, e non di carbone, il di cui odore e vapori che tramanda pregiudicano a' vermi e a chi li custodisce. Per regolare e conservare col fuoco una temperatura d'aria sempre eguale e sana, massime nelle variazioni che succedono in alcune giornate piovose o di vento, particolarmente la mattina, la sera, e la notte, usano alcuni, e sempre con vantaggio il Termometro del Sig. Reamur, il quale con replicate sperienze ha riconosciuto che in Italia il grado decimottavo suol essere il proporzionato alla vita de' vermi (in principio però può esser di più.) Vi sono state non ostante delle persone esperte, le quali hanno con sicurezza osservato che i vermi rilevati al grado diciottesimo del Termometro, massime negli anni solleciti, producono una seta debole e penosa a lavorarsi; dovecchè quelli tenuti al decimoquinto grado di calore la fanno forte, nervosa, e di miglior qualità. Non sarà difficile a chiunque l'assicurarsi colla prova qual sia il calor conveniente nel proprio paese: dissi nel proprio paese, perchè i luoghi che attraggono i gelsi dal

terreno, e de' quali sono ripiene le foglie possono a paesi per molte ragioni variare, e questi pure contribuiscono alla qualità della seta. E' da avvertirsi che il gran caldo, e l'aria soffogante gli è più contraria del freddo, onde gli va temperata assai, massime negli ultimi tempi. Quindi è che dopo averli tenuti chiusi fino alla terza muta, passata questa, allorchè la camera si sia molto riscaldata, o ripiena di cattivo odore a motivo del calore di essi, si apriranno ogni tanto le finestre dalla parte di mezzo giorno, in giornate però serene e chiare, e dopo passato il gran calore della giornata, lasciandole aperte per due o tre ore. Il troppo calore contribuisce ancora al calcinamento de' vermi. Questo è un male che non dà altro anticipato segno, se non che una picciola macchia rossigna, d'un colore più carico lungo la coda, nel quarto anello, e in cima al capo, la quale in breve tempo diviene bianca, si dilata, e i vermi tutti ripieni di calcina induriscono, e rimangono qualche volta come ammuffiti, qualche volta come prosciugati di color di tabacco, o neri, e sabbionosi, e qualche volta perfettamente duri, e bianchi, de' quali diversi ne ho io veduti, che sembravano di gesso fatti ad arte, e che non mostravano più segno alcuno interno d'organizzazione. Dopo la terza muta più che in altro tempo suole accadere un tale accidente, e benchè incerti siamo della vera cagione, pur non ostante si vuole che i gelsi attraendo in maggior copia i sughi dalla terra, perchè posti in moto e sollevati dal calor della stagione, producano la foglia ripiena di sovrabbondanti umori lattiginosi e concrescibili, i quali sempre più si coagulino nello stomaco de' ver-

mi,

mi, perchè non avendo forza da digerire la maggiore quantità che ne mangiano a motivo della sua morbidezza, e dissipandosi nel tempo stesso le parti più sottili e spiritose, per la traspirazione che li cagiona il soverchio caldo, rimangano pieni solo di quegli umori grossi, e facili a cagliarsi, come succede allorchè divengono calcinati. La maggior frequenza di questo male, per l'addietro non così comune, si attribuisce alla diversa presente cultura de' gelsi, a motivo della quale produchino la foglia più morbida e imbevuta d'umori facili a cagionar de' ristagni nel fluido de' vermi. Si previene e scansa con dar loro a mangiare, passata la prima e seconda dormita, foglia ben matura e soda, e con procurare che l'ambiente non divenga troppo caldo e soffogante, introducendovi aria fresca secondo il bisogno. Un ottimo preservativo è ancora quello di spruzzarli di buon aceto, o d'immergerli nell'acqua fresca, osservando di porli sopra canicci, perchè più presto si asciughino.

Non già perchè la vista di certe persone possa danneggiare i vermi, come si è per l'addietro superstiziosamente creduto, ma perchè possono avere una traspirazione peccante; e un alito cattivo, o sia naturale, o sia per aver mangiato aglio, porri, cipolle, zafferano, e simili: le stanze in cui sono situati non saranno frequentate se non da quelle persone che ne hanno la cura, e principalmente non dovrà entrarvi nessuna donna nel tempo delle sue purghe, essendo per essi molto nocevoli i suoi effluvj, ma solo potranno maneggiar la foglia con la cautela de' guanti di pelle bene stropicciati con assenzio e finocchio, benchè al presente si creda non dover far caso di simil dosa, massime

se la donna è di natural sano. A' ragazzi pure, ed a' gatti, massime a quelli di prima età, non si permetterà l'ingresso; gli uni per la continua voglia che hanno di toccare, gli altri pel naturale di saltare ad ogni picciolo rumore, come quello che fanno i bachi nel salir sopra la foglia, o nel formare il bozzolo. Quelli che ne hanno la custodia dovranno tenersi mondi e netti da ogni odore acuto, particolarmente le mani; e se per caso avessero il fiato cattivo, dovranno correggersi con bere del vino gagliardo, massime a digiuno prima di porsi a governarli, e mangiare o masticare dell'erbe aromatiche: a tal effetto si tengono nella stanza de' bachi de' mazzi di timo, finocchio, serpillo, perchè le persone che li custodiscono non li tocchino, nè li diano da mangiare se prima non hanno maneggiato qualche tempo quest'erbe. Il tabacco, il sale, e l'olio sono per quest' insetti mortiferi, onde cadendone sopra le stimate, se è quantità, i primi due li cagionano una vellicazione, e quest'ultimo gli ottura i pori, gli impedisce il respiro, ed il moto del cuore, e in pochi minuti se ne muojono convulsi; se sono tocchi in tre o quattro anelli, in due giorni marciscono, e se in uno solo guariscono; perciò deesi osservare che non siano unte le foglie, le tavole, o le mani di chi li custodisce.

Gli odori delicati, come timo, sermollino, spigo, ramerino sono ad essi piacevoli, e servono a rallegrarli, e sollevarli dalle loro malattie, e perciò ottima cosa è il bagnare il pavimento con aceto potente, e spargervi de' mazzetti delle sopraddette erbe, oppure far con esse de' profumi; e se si addormentano in tempo di pioggia, si sminuisca il nudrimento, e pri-

prima di darglielo si profumino con incenso messo nel fuoco, poichè in questo tempo i profumi sono loro necessarj: uno de' più ricreativi per essi si è lo spirito di vino, o l'aceto forte posto in un vaso a svaporare sopra la cenere calda, con entrovi garofani, e cannella: buonissimo è quello di aceto gettato sopra un ferro o pietra infuocata, e quello ancora di carni arrostite, e particolarmente per darli spirito e rinvigorirli quando sono per far la seta; e quello di storace abbruciato si pretende che sia infallibile per preservarli dalle malattie solite sopravvenirgli dopo la terza muta, mentre si vuole che gli faccia gettare dalla bocca una goccia viscosa e giallastra, che poteva cagionarli danno. Nel tempo però delle malattie o vogliamo dire dormite i profumi sarebbero loro molesti, onde conviene allora sospenderli.

Il fuoco di pino, di ginepro acceso nella stanza gli ravviva l'elasticità della fibra, e gli dà forza da smaltire il suo acre e velenoso prodotto in loro dalla foglia abbruciata dalla nebbia, che gli cagiona l'atrofia, la quale si conosce dall'aggrinzarsi, e rimpicciolirsi, afferrando le foglie, ed il caniccio o tavolato.

L'acqua delle rugiade o delle pioggie carica d'una troppa quantità di particelle nitrose, se vien condensata dal Sole sopra le foglie, compariscon queste rugginose, ed introducono nel sangue de' vermi un umore vizioso, grosso, e tardo alla circolazione, e perciò divengono gonfi, e di color giallo, e non formando una buona digestione fanno i loro escrementi liquidi: in tal caso si spruzza, non sopra la foglia, ma sopra i bachi medesimi dell'aceto, il quale scioglierà, ed assottiglierà gli umori, cosicchè riprenderanno

ranno un'ottima circolazione (lo stesso si fa ancora a quelli nauseati dal cibo per troppo calore): gli sarà anche di giovamento il tenerli la mattina prima del levar del Sole per mezz'ora all'aria, e quindi riporli su de'canicci o tavole, dopo averle strofinate con erbe odorifere, ovvero aprire le finestre, e darli aria, osservando però che non siano percossi da'raggi solari.

La foglia bagnata, l'umidità dell'aria, e i venti di mare producono ne'vermi la leucoflegmazia, e questa gli suole accadere due giorni dopo l'ultima muta: allora camminano quasi sempre, la pelle diviene lucida, untuosa, e gonfia tanto che da se stessa crepa, ed i vermi periscono, e perciò si tenghino lontani da qualunque umidità, si profumino con incenso o belzoino, e si rimovi l'aria della camera aprendo le finestre opposte a'venti marini.

Dalla foglia bagnata parimente, e dall'aver sofferta dell'umidità del vento di mezzo giorno proviene la giallezza, che gli assale dopo la quarta muta, e spesso quando sono per andare al bosco: il corpo di questi animali enfia, e la pelle si ricuopre di diverse macchie di color giallo dorato, il quale principia dalla testa, e quindi si dilata per tutto il corpo. Il profumo di timo posto sopra la brace è eccellente e particolar rimedio contro questa malattia, senza dar loro foglia di sorta, e un'ora dopo si aprono le finestre opposte alla parte del vento, e si vedranno i bachi risvegliare, e prender forza. Passato un quarto d'ora si chiudano le finestre, e si dia ad essi il cibo moderatamente, e lasciandoli quattro o cinque ore in questo stato si cangierà la giallura, e ripiglieranno il loro natural colore. Ma se caduti in un tal male nel visitarli si

li si trovassero bagnati sotto il ventre d'un umor giallastro, in tal caso si gettino subitamente via come insanabili.

Qualche volta dopo la quarta muta rappiccioliscono assai, e s'arroncigliano a qualunque cosa, e se questa malattia gli viene dopo la seconda o terza muta, oltre i suddetti segni, si ritirano sull'orlo de' canicci o tavole, sono trasparenti, ed hanno il corpo enfiato, e ripieno d'acqua. Il male procede dall'essere stati nudriti con foglia annebbiata, e si rende incurabile se non vi si ripara tosto che si scuopre; che se si sarà solleciti nel separare da' sani i malati, e porli in un canto della camera sopra delle canne verdi, se ne salverà la maggior parte.

Generalmente se verranno usate le diligenze di cangiar l'aria a tempo, di procurare un calor confacente, di mutare i letti trasportandoli fuori della camera, di far uso de' profumi ed erbe aromatiche, di esaminar diligentemente la foglia, e questa distribuita loro nei tempi debiti ed altre simili cose, come abbiamo detto parlando della maniera di educarli, non così soggetti saranno alle accennate malattie. Ma se non ostante le attenzioni delle persone che li custodiscono, si vedesse che non ingrossassero, anzi andassero declinando, come accade ne' tempi piovosi ed umidi che compariscono sbalorditi, e assopiti, per darli forza e vigore si strofinino le asse o canicci d'erbe, si profumino con aceto composto di dette erbe odorose, e se gli scemi il mangiare; che se vi entrasse la mortalità non solo conviene fregare i suddetti canicci, ma ancora i telaj che li sostengono, e l'assenzio giova assai; inoltre si profumi con incenso

censo e belzoino la camera; dalla quale se si potessero trasportare in un' altra sarebbe meglio.

E' da avvertirsi finalmente in qualunque malattia che gli sopravvenga di mutarli tosto i letti, e separare i malati da' sani, perchè gli uni non infettino gli altri, ponendo i malati sopra erbe aromatiche, come puleggio, finocchio, spigo, timo, maggiorana, assenzio; e in qualunque occasione che voglia mutarsi l'aria nell' aprire le finestre si osservi, che siano quelle dalla parte opposta al vento, mentre non v'è cosa che tanto pregiudichi a' vermi quanto il soffio di esso che spiri sopra di essi; nè mai si aprino in tempo di qualche burrasca, anzi allora, siccome i tuoni sono da temersi perchè debilitano i vermi a segno di perire, conviene procurare il riparo, ed il più efficace è di bruciare dell'acquavite per rianimarli, e anche prevenire il debilitamento loro.

Si distinguono i malati da' sani allorchè se gli dà la foglia fresca; i sani con vivacità tosto vi salgono sopra, dovecchè i malati rimangono immobili nello stesso luogo ove, si trovano, sono lucenti, flosci, nel prenderli colle dita si attaccano debolmente e si lasciano cadere.

Maniera di metterli al bosco.

Per non pregiudicarsi con l'indugio, e molto più coll' anticipazione in porre i bachi al bosco fuori del giusto punto della loro maturità, convien fare attenzione a quei segni che ce la dimostrano.

Sette o otto giorni dopo la quarta dormita si gon-

gonfia loro il corpo intorno la gola, ed è d' un tatto assai delicato; il muso gli si fa più appuntato; gli anelli di verdastri che erano divengono d'un giallo dorato chiaro, e quasi trasparenti; i loro escrementi sono molli, di color verdastro. In questo tempo bisogna tenerli larghi, puliti, strofinare i tavolati o canicci d'erbe aromatiche, farli un buon letto, e darli a loro piacimento della foglia dura in abbondanza, cioè non lasciargliela mai mancare nè giorno nè notte, mentre allora tutto il nutrimento si converte in seta. Finalmente si conosce che sono maturi o pronti a andare al bosco dal cangiamento del colore di giallo dorato che avevano in carnicino trasparente, massime sulla coda; da una certa delicatezza unita ad una sufficiente forza di consistenza, poichè la pelle benchè ceda al tatto, tosto si rialza; da un filo di seta che li pende dalla bocca (indizio però equivoco, mentre si fa vedere anche dopo passate le prime mute); dall'attortigliarsi che fanno alle dita quando si prendono, con difficoltà nello staccarsi; dall'andar vagando fra di loro senza curarsi di mangiare, e dal continuo procurare di attaccarsi ai castelli ove sono situati. Si avranno adunque preparate le fascine o frasche non molto lunghe, ben secche, senza odore, o cosa alcuna di pungente, le quali comunemente sogliono essere di scope, ma quelle di gelso sembrano le più confacenti, lavorandovi meglio, forse per l'aria che facilmente vi traspira tra' vacui che lasciano più dell'altre, e per la maggior facilità che hanno di collocarsi, e comodo di distendersi, senza che confondino fra loro il lavoro per la troppa vicinanza, e facciano i bozzoli o gallette doppie,

le

le quali riescono difficoltose per trarne la seta, e questa d'inferior qualità. O queste si pongono fra una tavola e l'altra o sia caniccio del castello, dalle due parti per ritto, in guisa ch' essendo un poco più lunghe dell'altezza che v' è da un caniccio all'altro, si pieghino in forma d'arco o di volta, e facciano una specie di picciolo viale coperto, distendendo i bachi sopra de' fogli di carta ben puliti, con darli poche foglie dure da mangiare, e senza più pulirli, che da se stessi salgono al bosco; oppure posate in qualche luogo per piano le dette frasche; si prendano delicatamente dalle tavole i bachi che appariscono maturi, e senza empirsi troppo le mani e i tondi, che debbono esser larghi e piani, si vuotino subito con destrezza sopra le frasche, aspettando che siano ben distesi, e attaccati prima di rizzarle, e formarne i boschi, i quali debbono esser composti di sole tre o quattro frasche al pari, ed avere al di sotto un piano di ramicelli cavati dalle cimature delle frasche medesime, ove se per caso cadessero possino travagliare. Quindi si coprono con lenzuoli puliti e leggieri in modo però che non tocchino le frasche per poterle scoprire senza scuoterle; e se il tempo è umido o fresco si profumino i primi due o tre giorni i boschi con fumo odorifero, perchè questo gli sveglia, e gli fa serrare. I bachi che rimangono sulle frasche attaccati col capo all'ingiù periscono sicuramente se non vengono tosto levati da quella positura, o torcendo la frasca, o tagliando li ramicelli per porli in un cartoccio di carta: questo suole più d'ogn'altro facilmente accadere quando si posano per piano le frasche, e vi si vuotano sopra i bachi per quin-

di

di rizzarle; e perciò la miglior maniera è di farveli salire, o porveli diligentemente colle mani quando sono ritte. Quelli che hanno il corpo rannicchiato e piedi corti, e perciò si lasciano cadere nel salire al bosco, bisogna metterli o sopra i canicci con de' mazzetti di gramigna non molto fissi, che vi accorreranno a fare il bozzolo, ovvero in de' cartocci di carta. Nel caso che i bachi maturassero tutti ad un tratto, e che bisognasse acquistar tempo per disporre i boschi, se gli dia in tal caso del fresco aprendo le finestre, che questo ritarderà alcun poco la loro maturazione.

Tre o quattro giorni dopo messi al lavoro, purchè abbiano serrato, si scuoprono con maniera, affinchè non si riscaldino, e vadano a male i bozzoli. Nella stessa occasione si osserva quelli che non lavorano, o che non sono saliti per levarli, senza niente muovere le frasche, mentre la più picciola scossa fa che il verme non proseguisca più il suo lavoro con sommo danno. Quelli adunque che non lavorano si pongono in altre frasche con nuova foglia fresca, ma poca, e si profumano con acquavite o aceto aromatico gettato sopra pietre arroventite al fuoco. Tre o quattro giorni dopo si visitano nuovamente, e se non ostante le diligenze usate ve ne fossero che non lavorassero, questi si riunischino tutti insieme, e per tre o quattro giorni si dia loro scarsamente da mangiare, e quando cominciano a raccorciarsi, e arrossire se gli toglie il mangiare, e si pongono ciascheduno in un cartoccio di carta, o fra la gramigna, ove fanno il bozzolo di seta però inferiore; nè questi vanno mai scelti per farne il seme. Sei o otto giorni im-

piega-

piegano nel far la seta, nel qual tempo non bisogna tralasciare di profumare spesso la camera, che in tal guisa si rallegrano e si rianimano al lavoro, e il decimo giorno; contando dal principio del lavoro, si staccano da' boschi; e si pongono in luogo fresco; separando i buoni da' guasti; e i primi fatti dagli ultimi.

Maniera di fare la semenza.

Prima di far esito de' bozzoli, o di trarne la seta, convien pensare alla semenza per l'anno seguente: se ne scelgono adunque subito cavati dal bosco fra' migliori de' primi fatti; più duri, e di color giallo pallido, ch'è quello che dà la seta più perfetta, tante libbre quant' once di seme si vogliono, prendendo metà maschi e metà femmine: comunemente 200. bozzoli metà e metà come sopra sogliono produrre un' oncia di seme, e questo negli anni favorevoli, supposta anche la perdita della metà, produrrà dieci e dodici libbre di seta; che un anno per l'altro si possono ridurre a libbre otto. Il bozzolo o sia galletta de' maschi si distingue dall' essere più lunga, colle due estremità appuntate; e di seta ordinariamente più fina di quella delle femmine, le quali fanno un bozzolo tondo, grosso, molto corputo, senza punte, o siano ottuse; e la seta è più unita ed eguale di quella del maschio. Si osservi che in questa scelta non vi siano de' bozzoli doppj; i quali non sono buoni alla produzione del seme, e che altresì non ve se ne trovi col verme morto dentro, al qual effetto si scuotono e sentendolo ruzzolare allora si è certi ch'è vivo. Con più sicurezza si

po-

potrebbero scegliere ancora prima che formino il bozzolo, e porli al bosco separatamente dagli altri; per evitar così ogni errore, distinguendosi con facilità i maschi dalle loro stimmate più segnate e più distinte di quelle delle femmine. Comunque venga fatta questa scelta, si leva la peluria che circonda i bozzoli, s'infilano nel mezzo superficialmente per timore di non ferire il verme o darli aria, e si attaccano a mazzetti in luogo fresco, asciutto, difeso dall'aria, e dai sorci. Trasformate in farfalle le ninfe, che suol succedere circa dodici giorni dopo staccati dal bosco, dipendendo assai dal grado di calore, escono dal bozzolo quasi sempre al levar del Sole; allora non può più cader dubbio sulla distinzione de' maschi, stante il loro moto e agitazione continua, e interrotto battimento d'ali. Si lascino accoppiare sopra le filze istesse, e dopo separate in una o più volte al giorno, si prendono le femmine, e si posano in luogo luminoso e temperato, sopra un panno lino a far la semenza, buttando via tosto i maschi affinchè non tornino una seconda volta con le femmine, mentre essendo diminuito in tutti due il vigore, produrrebbero della semenza dalla quale ne nascerebbero bachi languidi e deboli. Ciascheduna femmina dieci o dodici ore dopo l'accoppiamento fa circa quattrocento ova, le quali sono in principio bianche o gialle; poi rosse; e finalmente grigie: acquistato quest'ultimo colore, e passato il caldo, nel mese di Settembre si butta il panno nel vino rosso, gagliardo, reso un poco tepido, e subito ritirato s'involge in una stamina, e si lascia così per un'ora, acciocchè l'umidità del vino penetri il glutine che tiene attaccato il se-

il seme; e dopo il detto tempo si stacca facilmente con un coltello, rigettandolo nel vino per scegliere il buono, ch'è quello che va al fondo; indi si leva; e fatto asciugare all'ombra fra due panni lini, si pone in un vaso vetriato in luogo temperato durante l'Autunno, e l'Inverno in iscatole con del cotone, ben chiuse, e in una stanza nè troppo fredda, nè troppo calda, non soggetta all'umidità, e per lo più si mette negli armadj fra' panni, ma non già fra la biancheria: è però meglio l'indugiare a porlo nel vino per istaccarlo dal panno al tempo che si vuol far nascere, perchè così non se gli leva quell'umor viscoso che lo tiene attaccato, mentre questo lo difende dall'aria, ed influisce alla conservazione del germe.

Maniera di uccidere i Bachi nelle gallette.

Dopo che si avrà ricavato la semente, come già s'è detto di sopra, s'intraprende il dodicesimo giorno a stufare gli altri Bachi, onde vogliasi filare la seta. Una maggiore dilazione potrebbe facilmente alterare la qualità delle gallette; epperò vi sono tre maniere di uccidere i bachi nelle gallette. La prima è di esporle parecchi giorni di seguito al più gran calore del Sole, lasciandovele almeno quattr'o cinque ore, e nel ritirarle si avvolgeranno in coperte di lana, le quali debbono essere prima riscaldate al Sole, o al fuoco. Si poneranno sul fatto in luoghi freschi, affinchè il calore si concentri nell'interno delle coperte stesse, e che i bigatti periscano; il che succederà sicuramente,

con-

continuando tal operazione tre o quattro giorni di seguito. Il secondo modo di ucciderli consiste nel far uso di un forno caldo, cosicchè ponendovi un braccio nudo vi possa stare per quattro minuti. A tal effetto si mettono i bozzoli in ceste, o in sacchi, e si cacciano nel forno, ma è necessario usare ogni possibile maniera, acciò o dal troppo calore, o dalle brace, o dalla cenere troppo calda, che per innavertenza vi fosse rimasta non rimangano abbruciati. Il terzo è questo della stufa, ch'è di moderna invenzione, e devesi ai Vicentini: si pone fra quattro mura un pajuolo a rinverso, e sopra di questo in un'altezza proporzionata s'incomincia gli spazj, ove riporre i canestri; quelli non sono in altezza successivamente più di tre, e così essendoci tre lati hannovi nove solaj contenenti altrettanti cesti ripieni di dieci migliaja di bozzoli per ciascheduno. Ecco novanta migliaja per ogni stufata. La notte avanti sotto al pajuolo si appicca il fuoco; quindi alla mattina si risveglia sin tanto che si senta un calore che scotti, ma non abbruci; dopo ciò si dispongono i canestri a lor luogo, e dopo quattr'ore si vede ordinariamente morto il bigatto. Per conoscere se ciò sia veramente, da'cesti più alti si sceglie a caso un bozzolo, e si taglia, ed il fatto medesimo insegna se abbiano più bisogno del calor della stufa. Altri in vece pongono il pajuolo diritto, e lo riempiono d'acqua, e facendola bollire, con quel caldo vapore ch'ascende, fan morire le crisalidi; restano però i bozzoli con qualche umidità, ma non però pregiudicati nella fortezza del filo, e lucentezza della seta come vuole il Betti. Moltissimi sono i vantaggj, che si han-

 no,

no, e nella sicurezza de' bozzoli, e nell' economia delle legne, e nello splendore della fila dell' usar questo modo, e serva di prova il vederlo in così breve tempo da ogni Nazione Italiana addottato.

D' una altra spezie di Bachi chiamata di tre volte.

Quando credevo di aver terminato il presente articolo, mi vedo in necessità di parlare d' un' altra spezie di bachi da' Toscani chiamati di tre volte, molto più perchè avendo un recente Autor Francese Abbate Nollet detto, potersi fare una seconda generazione di bachi, nudrendoli colla foglia che riproducono i gelsi dopo brucati la prima volta; vi fu fra noi il Zanoni che replicò *senz' altra sperienza*, e *senz' altre autorità che non si può, nè giova farla;* ed altro Scrittor nostro a difesa di quello straniero Filosofo in un articolo di lettera come *una nuova scoperta*, riportò poi una raccolta fatta nel Veronese di pochi bachi dopo i primi; con che l' uno e l' altro Autore venne a mostrar chiaramente essere ad essi, e ne' loro paesi del tutto ignota una tale spezie di bachi.

Il nome che da' Toscani li vien dato di bachi di tre volte dipende dal poter far nascere il loro seme in tre diversi tempi, cioè, in Aprile, allorchè si pone quello degli altri bachi già descritti; negli ultimi giorni di Maggio; e finalmente quando i gelsi producono la seconda foglia. Di rado però vien posto questo seme ne' due sopraddetti primi tempi essendovi allora l' altra qualità di miglior prodotto: può bensì ciò

ciò accadere quando terminati i primi, comparisce la seconda foglia de' gelsi, con la quale poterli nudrire; e siccome richiedono le diligenze istesse degli altri bachi, inutile si rende di quì ripeterle. Non tralascerò d'osservare che se si pratica in Toscana questo secondo prodotto, come è stato scritto, verrà senza dubbio fatto nascosamente, essendo contro le Leggi di quell'Arte della Seta, le quali rigorosamente proibiscono una tal qualità di bachi, sul fondamento che il brucare i gelsi la seconda volta vien giudicato dannoso alle piante, snervandole del suo prodotto pell'anno successivo, con notabil pregiudizio de' bachi di prima sorta: oltre di che i bozzoli di quelli di tre volte rendono minor seta, e questa d'inferior qualità dell'altra, cioè a dire di filo più rozzo, e disuguale, non atto a fabbricare tutte le sorte di drappi, e di quella perfezione che richiede l'Arte medesima per non iscreditare una tal manifattura. Ed ecco che parmi aver detto a sufficienza per far vedere che v'è una qualità di bachi, da' quali può ricavarsi un secondo prodotto di seta, prescindendo dalla proibizione delle Leggi, e dal giudicare se sia utile, e giovi farlo.

Il baco da seta seccato, è ridotto in polvere giova alle vertigini, e convulsioni del capo. La seta si adopera nelle gocciole d'Inghilterra, negli sciroppi *de pomis*, e *de corticibus citri*, entra nel diamusco, serve alle ferite, ed il velluto in polvere è contro l'epilesia.

BACÌO. Nome di sito, o piaggia dove non batte sole, e per lo più dicesi della parte riguardante la tramontana.

BADILE. Strumento di ferro con manico di

legno, simile alla pala, per cavar fossi o altro.

BALUSTE. *Vedi MELAGRANO*.

BALSAMINA. Pianta annuale chiamata anche *Bell'uomo* che fa le sue radiche piene di picciole barboline: il fusto si alza un piede, è ramoso, polputo, di fibra fissa, nodoso, coperto d'una scorza verdastra, o qualche volta rossiccia, e piena di sugo insipido: i rami hanno le foglie simili a quelle del pesco, ma più delicate, più sugose, più dentellate all'intorno, e amarissime: i fiori vengono nell'estate, e sono porporini o mescolati di rosso e porpora, o bianchi: il seme che matura in Autunno ha un color rancio. La balsamina, o sia bell'uomo si semina di Marzo, in terreno grasso, a qualunque esposizione, ad una ragionevol distanza perchè prende dalla terra molto sugo, senza trapiantarla. Affinchè produca un bel fiore, bisogna procurare che il seme sia ben nodrito, e maturo, cosa che succede tenendo la pianta esposta al meriggio, e di mano in mano che i fiori de' rami appassiscono, si recidono senza che producano la semenza, la quale si lascierà solo maturare nel gambo principale, e si conosce tale dal colore scuro, e quasi nero.

BALSAMINA ARBOREA; così viene chiamato questo fiore a cagione del suo crescere, perchè si alza a guisa di bellissimo arboscello fa bel vedere, ma non ha odore molto stimabile. Ve ne sono che producono i fiori di tre differenti spezie, cioè di colore incarnato, vinato e di perla: Si semina ogni anno a primo tempo, ed a mezzo Luglio per averne in ogni stagione: si trapianta quando è cresciuto quattro dita, o ne' vasi, o nelle ajette, in terra da

er-

erbaggi, ed in sito mediocremente dominato dal Sole. Levandosegli i fiori vecchi che vanno cadendo, e riponendo questa pianta in luogo fresco, ombratile, ed arioso, rinnova i fiori in copia maggiore.

BARBABIETOLA. Radica molto grossa d' una spezie di bietola rossa, la quale cotta si mangia l'inverno in insalata, e le più rosse sono le migliori. Si moltiplicano dal seme che si raccoglie in Agosto, e Settembre, avendo trapiantato a tal fine in Marzo qualch'una delle barbe dell' anno antecedente: si seminano rade parimente in Marzo, Aprile, e meglio in Maggio, in un terreno, a piano, ben governato, e se vengono troppo fitte si diradano; ne' giorni però caldi vi vorrebbe un poco d' acqua.

BARBA DI BECCO. Quest' è una pianta la cui radica è buona, e salutare a mangiarsi, onde dee procurarsi che venga grossa, e però pongasi il seme dalla fine di Marzo, per tutto Aprile, e ancor di Maggio in terreno facile, fresco, lavorato due piedi a fondo, ben concimato, e in luogo ove possa assai il Sole, perchè queste radiche crescono presto al caldo: se nascessero troppo fitte, nel pulirle dall' erbe si levino le più deboli, e se il buco resta accanto ad un' altra, si riempia di concime bene smaltito, e non si tralasci d' adacquarle.

BARBAROSSA. E' un vino scelto, gentile, odoroso, sottile, scarico di colore, d' un vitigno particolare, per lo più del contado di Pescia fatto con l'uva dello stesso nome, la quale, quand' è matura, è rossa; fa molti grappoli, belli, sparti, con granelli grossi, tondi di buccia sottile. I sementi non sono mol-

to grossi, di color rossiccio, o bigio chiaro, ed hanno gli occhi fitti, e grossi; i pampani vengono di mediocre grandezza, lustri al di sopra, e un poco rilevati al di sotto, con gambo sottile di color vermiglio. Richiede un clima caldo, e un terreno asciutto, che crepi nell'Estate, ma non eccedentemente, oppure galestro, o galestrino.

BARBATELLA. E'il nome che si dà a certi getti, o crescenze che alcune piante buttano al loro piede per rigenerarsi, e particolarmente al piè de' carciofi nell'Inverno quando non è rigido, e fanno le foglie alla Primavera, nel qual tempo se gli fa un piccolo intacco al piede per istaccarle. Si moltiplicano le piante di molti fiori staccando le barbatelle, o siano talli con la barba nel tempo della fioritura, senza cavar la pianta maestra del vaso; va però osservato di non danneggiarla nel levare le barbatelle.

Il Sig. *Du Hamel*, a cui tanto deve l'Agricoltura, ha ritrovato un metodo sicuro e facile per allevare barbatelle di alberi. Dopo le molte osservazioni ch'ei fece, ed accertato dalle non poche esperienze ha proposto un metodo di allevarne, il quale consiste nel far che gettino prontamente le radici. Ecco come si deve fare.

Scelto ch'abbiasi un ramicello, di cui si vuol fare una barbatella, s'è minuto, se gli farà all'intorno una forte ligatura con filo di ferro, o con spago incerato: se il ramo ha più di un pollice di diametro si potrà levare da esso un picciolo anello di corteccia, largo all'incirca una linea, ricoprendo dipoi il legno con molti giri di filo incerato: se il ramo non perisce,

risce, la tuberosità, o l'enfiagione sarà più grossa, e più disposta a produr radici: si coprirà tosto il sito, dove dee formarsi l'enfiagione con terra e musco, che si assicurerà con una reticella di spago: e si avrà l'attenzione di preservare questo sito dal sole, e di tenerlo un poco umido. Nel mese di Marzo seguente, se levando l'apparecchio, si trova sopra alla legatura una grossa enfiagione, si avrà ogni ragion di sperare una buona riuscita. Se la protuberanza è carica di papille, o di radici, il successo n'è certo e sicuro: ed allora si potranno tagliare le barbatelle sotto all'enfiagione, e metterle in terra.

Se non si ha l'agio e il tempo di lasciare, che si formino all'intorno del ramiscello dell'escrescenze, si leverà via per lo meno colle barbatelle la grossezza, che ritrovasi all'inserzione de'rami. Se nella porzione delle barbatelle che dee stare in terra, vi sono alcuni rami da recidere, questi non si taglieranno rasente il ramo: ma per non intaccare la grossezza, di cui abbiamo ora parlato, si conserverà sopra le barbatelle una picciola prominenza, la quale abbia solamente due linee di grossezza.

Se nella porzione delle barbatelle, che star dee in terra, vi fossero de'bottoni, questi si strapperanno, lasciando soltanto le picciole prominenze, che gli sostentano, poichè s'è conosciuto, che queste sono disposte a dar radici.

Preparati e disposti a questo modo i ramicelli, di cui vuol farsi delle barbatelle, messi in terra metteranno prontamente radici, e traendo per mezzo di esse dalla terra il necessario alimento, non andranno più soggette al pericolo di disseccarsi.

BARBE. Così si chiamano le parti inferiori di qualunque pianta, o altro albero, che sono ordinariamente nascoste in terra, e nel luogo ove il seme ha germogliato. *Vedi RADICE*.

La barba principale della maggior parte degli alberi è perpendicolare al fusto. *Vedi FITTONE*.

Le barbe laterali si dividono in molte altre, le quali vanno gradatamente diminuendo in grossezza a misura che si scostano dal tronco o dalla barba principale da cui si partono le prime, e tutte spandono quantità di barboline capillari, provviste di minutissimi forellini, o siano orifizj assorbenti l'umor nutritivo, che van raccogliendo per distribuirlo all'altre parti della pianta. Questo loro ufizio di raccoglier sugò fa vedere quanto sia necessario per una prosperosa vegetazione il facilitare i mezzi alle piante di gettar molte barbe, vigorose, e forti. Esse naturalmente si estendono in distanze considerabili, quando non le venga impedito il corso da qualche ostacolo, come di pietre, o strati di terra dura; e questo loro distendersi e andar lontano cercando quei sughi che a stento o non in sufficiente quantità trovar potrebbero nel terreno vicino al fusto siccome è maggiore o minore, secondo la diversa spezie delle piante; così dovrebbe servirci di regola per la distanza in cui dobbiamo porle, perchè non s'incontrino le barbe d'una con quelle d'un altra nel luogo istesso a procurarsi alimento.

Lo smover la terra con i frequenti lavori facilita alle barbe il penetrarla, ed allungarsi; il renderla sostanziosa con i concimi le fa venir

più

più grosse, e meglio condizionate, e ciò si rende più d'ogn'altro necessario per le piante annuali, e passeggiere, perchè possino nel breve spazio di loro durata attratre sufficiente nutrimento. Nè si giudichino dannosi i lavori attorno le piante per timore forse di tagliar co' ferri le barbe, che anzi è vantaggioso il tagliarne alcune, poichè siccome ove sono recise ne producono molte altre, così si moltiplicano le bocche assorbenti il sugo; osservando però che se questo taglio non è ristretto ne' confini della moderatezza, e proporzionato alla spezie della pianta, in vece di benefizio, ne risente notabil danno; perchè si rallenta la sua vegetazione, trovandosi costretta a riprodurre quelle barbe che con eccesso gli furon troncate. E' da sapersi inoltre che le barbe vicine alla superficie della terra sono sempre più vigorose di quelle interne, perchè più a portata di godere de' benefizj delle pioggie, delle rugiade, dell'aria, e del Sole, quando la vicinanza alla superficie non sia tale da restar prosciugate.

BARCA. S' intende la massa di grano, e biade ancor nella paglia che si fa per lasciarvelo stagionare. *Vedi ABBARCARE.*

BARCO, o PARCO. E' un' estensione di terreno alla campagna, circondato di mura, che rende e lustro, e piacere al suo padrone. Vi si racchiude ogni sorte di salvaggiume grosso, e piccolo, come caprioli, cervi, daini, lepri, conigli, ecc. Si distribuisce in terre lavorative, pasture, bosco, viali, e luoghi da cacciare il salvaggiume. Bisogna provvedere alla sussistenza delle bestie con seminare nelle terre inferiori dell'orzo, e della vena, e nell'In-

verno gettarvi del fieno, delle fave, e tutto quell' erbaggio che si può facilmente avere.

BARCONE. E' un sito nell'Aja, ove si aduna la messe, acciò resti difesa dalle acque, e dagli animali. Questo si costuma fare da quegli Agricoltori, i quali tritano in un' Aja di pochi suoli in proporzione delle Barrozze, colle quali carreggiano, o per altra circostanza; sicchè avanzando della messe, allorchè son poste le trite, ne formano un ristretto, che si dice Barcone, questo si fa in sito, dove non impedisca il vento, e il trasporto delle paglie, e perciò in tal caso nel formarsi l'aja dovrà questa tenersi in una parte più grande, ed eccedente le assegnate misure. Quest' aggiunta di spazio non può determinarsi dipendendo dalla maggiore, e minor quantità di messe, che il caso necessiterà ad adunarsi.

BARCONATURA, ossia mettere a barcone. E' il ristringere, e disporre la messe nell' aja perchè resti più custodita.

BARDANA. Erba che cresce comunemente lungo le strade, e va molto a fondo con le sue radiche, grosse, nere al di fuori, o bianche per di dentro: le foglie, le quali stanno attaccate ad un gambo assai lungo, sono vellutate, tonde, che terminano in punta, verdi di sopra, bianche di sotto, e dentellate minutamente all'intorno. Il fusto è alto tre o quattro piedi, e termina in un bocciuolo a scaglie, il quale contiene de' fiori di color di porpora, sostenuti da degli embrioni, che diventano poi semi scuri, e bislunghi. La sua radica è sudorifica, diuretica, buona per le malattie del petto. Si attribuisce la guarigione d' Enrico III.

Re

Re di Francia da una febbre quartana alla decozione di questa radica; la sua acqua stillata è fra le bevande sudorifere.

BARILE. Vaso di legno da cose liquide, fatto a doghe, di forma lunga bistonda, ne' fondi piano, con bocca di sopra nel mezzo rilevata. Il barile da vino in Firenze contiene venti fiaschi, o siano libbre centoquaranta d'umido; quello da olio ne contiene fiaschi sedici, o siano libbre ottant' otto, essendo il fiasco da olio di libbre cinque e mezzo. Il barile di vino in Inghilterra contiene galloni trentuno e mezzo, ed è la quarta parte d'una pipa, e l'ottava parte d'una botte; e quelli che servono per misurar la birra contengono trentasei galloni, e trentadue quelli per la birra piccola. A Parigi il barile, o *barique* contiene dugentodieci pinte, o ventisei sestieri e mezzo; e quattro *bariques* fanno una botte; una pinta d'acqua pesa due libbre parigine, o siano once 32.

Sembra inutile a tutti i padroni l'invigilare diligentemente su la giusta misura de' barili che si usano alle loro fattorie, o possessioni, perchè servendosene non già per vendere, ma solo per dividere con i coloni le raccolte, credono che non gli apporti verun pregiudizio l'eccedente grandezza che comunemente in essi si pratica; ma quanto s'ingannano! A se stessi pregiudicano, ed a qualcuno forse de' loro posteri: a se stessi, perchè essendo quella la misura della quale si serve l'amministratore per registrare a' suoi libri l'entrata e d'una minore, qual è la giusta, per farne esito, come potranno mai sapere i giusti accrescimenti, e quai cali debbano accordar loro al far de' conti? Qual danno poi ne soffriranno se maliziosamente gli venissero dall' am-

amministratore occultati i detti accrescimenti ? se non a se, a' loro successori può pregiudicare una tal non curanza, nel caso di doversi fare la stima degli effetti, o per dividersi fra più compadroni, o per venderne alcuno: regolasi la stima ordinariamente dall' entrata, la quale se non è segnata giusta, non potrà essere neppur giusta la stima, e per conseguenza apporterà danno a qualch' uno de' dividenti, o venditori. Non giudichi il lettore questa una vana digressione, ma si assicuri che l' esattezza delle misure merita la sua attenzione.

BARROZZA. *Vedi CARRO*.

BASSILICO. Pianta d' un odore aromatico, che fa i fiori a gola aperta, bianchi, o porporini. Si moltiplica dal seme che si raccoglie in Agosto da quello posto in Maggio: può principiarsi a seminare nel mese di Febbrajo, e seguitare tutto l' anno, ponendolo in terra umida, e leggiera, innaffiandolo ne' gran caldi.

Vi sono più qualità di bassilico, avendone trovate notate sopra quaranta; ma siccome ho veduto accadere che da un anno all' altro una pianta istessa cangia bene spesso aspetto, colore, odore, e figura, così stimo superfluo il riportare tutte queste spezie di bassilico, ristringendomi a sole tre, le più notabili. Il grande, o sia cedrato, che si alza circa un piede e mezzo, ha le foglie assai grandi, verdi tinte di porpora, e simili a quelle del cedro: il mezzano, o ordinario ha tutte le parti più picciole del precedente: il piccolo denominato bassilico pino, perchè nella sua picciolezza ha la figura del pino.

Quelli, che patiscono male di capo, o che temono di esserne molestati, devono fuggire tal-

talmente l'odore del bassilico, perchè l'odore suo genera doglia, e gravezza di capo.

BASTARDO. Si dice quel solco imperfetto, che per innavertenza degli aratori può nascere nella presa.

BATTERE. Dicesi del battere il grano, e altre biade, cioè, cavarle alla paglia, e dal guscio percotendole. Secondo i diversi paesi diverse sono le maniere d'una tal funzione; in alcuni, e particolarmente nel contado Fiorentino si usa prendere da una mano, uno alla volta, i covoni, che sono piccoli fastelletti di grano, o biada, e con un bastone dall'altra lungo circa tre piedi battere sopra una tavola le spighe, lasciando intatta la paglia: in altri, e più generalmente, distendono nell'aja un letto di biada non affastellata, ma sciolta, e con due file di persone, l'una dirimpetto all'altra con i coreggiati la battono, nel tempo che uno con un forchetto la rivolta, e la solleva; e un tal modo di battere viene da alcuni Autori chiamato *flagellatio*: in altri le fanno calpestare dalle bestie guidate da un uomo che sta nel centro dell'aja, e che le fa andare intorno (ch'è quello che gli antichi nominavano *trituratio*) o vi passano sopra grossi pesi, non conservandosi però in niuna di queste forme, come nella prima, la paglia intera. Vi sono finalmente delle provincie nelle quali lasciano il grano nelle spighe, e lo battono nel decorso dell'anno a misura che glie ne viene il bisogno; così meglio si conserva tanto il grano che la paglia.

Battuto in qualunque delle già descritte maniere il grano, e tolte con un forchetto le paglie più lunghe, si separano le spighe non per anche del tutto rivote; questo da alcuni si fa

con

con un rastello o grappa di legno, e da altri per mezzo d'un gran vaglio raccomandato ad una corda pendente da tre bastoni ritti in triangolo, e che si uniscono alla sommità, di dove si parte la detta corda: i fori del vaglio sono grandi in modo da lasciar passare non solo i grani spogliati, ma quelli ancora vestiti delle loro locuste, la pula, e qualunque altro seme, ritenendo puramente le spighe, le quali o di nuovo si battono, o si danno in cibo a volatili, ed altre bestie. Fatto ciò si ammonta il grano dalla parte opposta al vento, e un uomo prendendone mezza palata per volta, e dando un moto semicircolare alla pala, lo getta in aria a guisa di pioggia contra il vento. Il miglior grano, come il più pesante, va a cadere in maggior distanza; dietro a questo il più minuto; e tutta la loppa, o guscio con la polvere vien trasportata dal vento dietro al trattore, il quale sospende ogni tanto la sua operazione, e con un mazzo di ginestre secche, a forma di granata, passa leggermente sopra il grano tratto, per levar tutte le spighe, gusci, ed altro che caduto fosse assieme col grano minuto; e quindi facendo vento colla pala, fa volar via quella poca di loppa che vi potesse esser rimasta. Prima di ammontare e riporre il grano così pulito, dal migliore, ch'è quello, come dissi, caduto in maggior lontananza, chiamato grano dell'arco, perchè forma un arco nel cadere in terra, si cava la quantità necessaria per la futura sementa, e d'ogni restante se ne procura la conservazione. *Vedi BIADE, Conservazione delle Biade.*

BATTISECULA, o FIOR ALISO. Pianta che con differenti nomi viene chiamata, poichè alcu-

alcuni la denominano *Papavero spumeo*; altri, *Giacea*, chi *Ciano*, *Fior di zaccaria*, e finalmente da' Moderni *Blaveolo*. Quest'è un picciolo fiore, di colore turchino, che nasce fra' grani senza alcuna coltivazione, e che li pregiudica, e gl' intristisce infinitamente. Ma essendo dalle campagne alli giardini trasportato, fu ridotto a miglior eleganza, ed accoppiato con quelli che vennero dall' Oriente, ha fatto quello che si chiama *Ciano*, e per l' odore grato che spira chiamasi *muschietto*. Questa pianta getta dalle radici delle foglie lunghe, strette, pelose, e tagliate, d' un verde pallido, nel di cui mezzo si alzano molti fusti tutti coperti di bianca lanugine, nelle estremità de' quali si veggono i fiori raggiati con una corona di mezzi fioretti, e col disco anche esso adornato d' altri fioretti, affissi all' embrione; che poscia diviene un seme lungo. Moltissime sono le specie che usasi coltivare ne' giardini, ma le più comuni sono il Ceruleo, il Purpureo, il bianco, e purpureo nel mezzo, il semplice atro purpureo, il perenne coi fiori incarnati odorosi, e colle foglie di un verde pallido. Si seminano questi in Settembre, ed Ottobre, ed essendo nati, si lasciano così tutto il Verno, dovendo però ritirare i vasi al coperto; ne' principj di Primavera si trapiantano, acciocchè nella state fioriscano, ed ogni terra, o ogni sito gli è favorevole.

Sotto il nome di Ciano, vi sono anche le *Giacee*, che quattro sole specie si coltivano ne' giardini. Il Ciano, o sia Giacea di Ragusi, quella di Candia lancinata, la Montana co' fiori gialli, un' altra pure Montana co' fiori purpurei. Si seminano in Marzo ne' vasi, si trapian-

piantano, e si possono anche propagare in Marzo, e in Settembre co' germogli, che loro escono a lato, dovendoli staccare con diligenza per ripiantarli poscia ne' vasi. Nel Verno è necessario tenerli a coperto dalle brine, e ripararli anche dai gran freddi delle notti. Producono i suoi fiori in Giugno, maturano il seme verso i primi d'Agosto; e se la stagione fosse fresca, e piovosa ne protragono la maturezza fino all'Agosto seguente.

BATTITURA. S'intende la stagione nella quale si battono le biade, e particolarmente il grano. *Vedi BATTERE*.

BECCASTRINO. Sorta di zappa grossa, e stretta, che serve per cavar sassi.

BECCO. E' il maschio della capra. Un buon becco dee essere grande, di testa piccola, collo corto, e carnoso, gambe grosse, pelo nero e folto, molta barba e lunga, e quelli che non hanno corna sono i più stimati. Da due fino a cinque anni è capace di coprire le capre, passato il qual tempo si castra per ingrassarlo. Siccome quest'animale è molto lascivo, così uno solo è sufficiente per centocinquanta capre; ma in questo tempo per lo spazio di due mesi va ben nudrito con crusca, e fieno, non lasciandolo giammai pascolare in luogo che possa far danno agli alberi, poichè se arriva col dente a' loro rami gli fa seccare. Quando di sei mesi, o d'un anno si castrano i capretti, se ne lascia solo uno o due per moltiplicar l'armento. Il grasso, ed il midollo di becco ammollisce, e raddolcisce, ed è buono a fortificare i nervi. Le pelli servono a fare degli otri per trasportar olio, e vino; ma vanno tenuti sempre pieni, e distesi, che non tocchino

ter-

terra, mentre i vermini gli forerebbero. Quanto alle malattie, e rimedj. *Vedi BESTIAME*, all'articolo *malattie del bestiame minuto*.

BEDEGUAR, detta da Dioscoride *spina bianca*, è quella pianta spinosa, la quale produce le foglie lunghe, e molto larghe, ed è buona assai per far siepi. Gaspero Bauhin dice, ch' è il rosajo salvatico.

BELLIDE. *Vedi MARGHERITINA*.

BELL'UOMO. Fiore, del quale *Vedi BALSAMINA*.

BENI DI CAMPAGNA. I più stimati sono 1. i prati ben coltivati, e le pasture, perchè producono molto con poca spesa, poca diligenza, e perchè non sono sottoposti a tanti accidenti, e rivoluzioni come gli altri beni: 2. i boschi di tagli regolati, e le piante che fanno un'entrata annuale, come ciliegi, noci, ulivi, e altri frutti: 3. le terre da grano, o siano lavorative: 4. le vigne, che in qualche territorio sono da anteporsi alle terre da grano. I migliori beni di campagna a mio credere possono dirsi quelli che hanno un poco di tutto; con le terre unite, vicine alla casa del padrone. *Vedi POSSESSIONE*.

Conviene sapere il giusto valore d'un effetto che si voglia comprare; molte sono le maniere per questo, informandosi del prezzo delle diverse biade, e frutta che vi si raccolgono; della facilità di venderle, e delle riprese che vi si trovano, le quali si rilevano dalle informazioni de' vicini, degli stimatori, degli antichi coloni, e dalla valutazione dell'anno comune, che si ragguaglia dal prodotto di dieci anni, dedotti tutti gli aggravi.

BERGAMOTTA. E' un agrume che rasso-

miglia all' arancia, ma che ha la scorza liscia; l'odore forte, e acuto, e si mantiene moltissimo; il maggior merito di questo frutto è nella scorsa: bisogna, volendosene servire, coglierlo verde vicino a maturare.

Ne' paesi dove gli agrumi vengono in aria libera, e segnatamente a Regio di Calabria, e su la Riviera di Genova, dalla corteccia di Bergamotta si trae un olio essenziale che vien posto utilmente in commercio.

Vedi AGRUMI.

BERGAMOTTA. Aggiunto d'una pera morbida e sugosa, che si matura nel mese d'Ottobre, e dell'albero che la produce. Per la sua cultura. *Vedi PERO*.

BERGO, o sia *Verdea*. Sorta di vitigno, la cui uva matura circa la metà d'Agosto, e diviene d'un bel colore lucido, chiaro, e trasparente: fa molti grappoli, alcuni serrati, ed altri sparti, con granelli grossi, tondi, e di buccia sottile. I suoi capi sono grossi, d'un colore scuro chiaro, con occhi fitti, e grossi: ha i pampani piuttosto piccoli, grossi, e vellutati. Ama il clima caldo, terra leggiera, sottile, atta a pigliare il caldo, ma che non vi sia nè sabbia, nè rena, che nell'Estate fa molte aperture, ma non eccessivamente grandi, essendo molto adattata la terra chiamata galestro, o galestrino. Se ne fa il vino nominato vernaccia, ch'è dolce, di color bianco pendente al verde, poco spiritoso, ma di grato odore, gentile, e stimato, da beversi solo, che matura presto per le prime beve.

BESTIAME. Termine generale, che si adatta a tutte le qualità di bestie: si divide in bestiame grosso, e s'intende de' buoi, vacche, e simi-

simili; bestiame minuto, si dice delle capre, pecore ec.

Il principal mezzo per avere del bestiame grande, bello, e di buona razza è di ben nudrire ed allevare i nascenti, nè per l'avidità qualche volta di profittare del latte, si debbono cavare troppo presto gli allievi di sotto le madri, mentre così non avendo tempo di fortificarsi divengono deboli, e se ne ricava un minor servizio, poichè la stabilità, e fortezza d'una fabbrica dipende da' primi fondamenti.

Quantunque alle voci particolari di ciascuna qualità di bestie siasi riportata la maniera di allevarle, e nudrirle, ciò non ostante non dobbiamo tralasciare d'avvertire, che per mantenere il bestiame tanto grosso che minuto nell' inverno, tempo in cui riesce più difficile e dispendioso; oltre il solito fieno, e paglia, riguardo alla quale conviene astenersi per quanto è possibile dal darli di quella infetta da nebbia o ruggine, perchè non gli cagioni qualche malattia, *vedasi* alle parole *RAPE*, *NAVONI*, *GIUNCHI*, ove si parla de' giunchi marini, essendo questi tre generi un nutrimento per le bestie molto vantaggioso, e di poca spesa. Nell' Estate poi conviene osservare che l'erba sia nel suo giusto grado di maturità, mentre se è troppo tenera, non ha sufficiente sostanza, onde passa, e non nudrisce l'animale, quantunque ne mangi molta; se poi è troppo vecchia riesce dura, e poco sugosa, e le bestie non la mangiano volentieri. Per render dunque con la variazione più gradito il pascolo a' bestiami, e fare che mangino l'erba allorchè è bastantemente matura, senza che ne sciupino molta, come accade, ne' gran pascoli, dove vanno sempre sce-

gliendo la più tenera, e lasciano la dura, che si secca, e perde, perchè la pestano co' piedi; si dividono i pascoli a proporzione del bestiame, lasciandolo pascere tre o quattro giorni solamente in una divisione, e poi conducendolo in un' altra, che così l' erba crescerà più presto, e più forte, ed avrà tutto il tempo di maturare, e con ricavarne un maggior profitto di quello che se non fossero divisi. Queste divisioni possono farsi con siepi di spini, o di salci, o d' altro legno bianco, osservando, che il primo anno non vi si accosti il bestiame a danneggiarle, e se saranno di salci, o altro legname serviranno ancora per porvi all' ombra le mandre, e le vacche nell' ore più cocenti dell' Estate; altrimenti senza questo comodo conviene due ore prima del mezzo giorno ricondurle alla stalla. Nel mezzo di ciascun pascolo si piantino cinque o sei travicelli, a' quali possino le bestie stropicciarsi, poichè se andassero agli alberi di fresco piantati lungo le divisioni, potrebbero farli perire.

Le stalle debbono essere generalmente fresche l' Estate, calde l' Inverno, e sempre asciutte, mentre l' umidità le spiace molto, e a questo fine si fanno a pendìo dolce con lo scolo da una parte; nè si dee lasciar in essa lungamente nè in quantità lo sterco, poichè la carne e la lana delle bestie minute contraggono una cattiva qualità, e nella pulizia altresì riescono di tutta perfezione. Il bestiame grosso non bisogna tenerlo troppo fitto, perchè non abbia occasione di cozzarsi, e ferirsi, e perchè la bestia più vorace toglie il mangiare alla sua vicina, che insensibilmente smagrisce. Acciocchè le bestie grosse lasciano l' abito assai nocivo di leccarsi, se gli

gli strofina col proprio sterco la parte dove si sono leccate. E' poichè la comodità e l' agio con cui stanno gli animali bovini nella stalla influisce notabilmente sulla loro salute, perciò nel costruirla si debbono oltre le sopraddette osservare queste regole. Che sia piantata in luogo arioso ed elevato più che si possa; il suolo deve esser alto, formato di mattoni cotti; le finestre siano alte da terra in modo però proporzionato, larghe più all' infuori che al di dentro, affinchè n' esca facilmente il fumo dello stabio, e vi entri il lume. Il solajo sia ben connesso ed unito, in maniera che non cada addosso agli animali la polvere; la porta non molto grande, ma capace così che dia comodo ingresso ed uscita ad un bue per volta. Le mangiatoje debbono farsi alte tre palmi più o meno, secondo la grandezza degli animali, ed in siti convenienti sieno adattati i budelli, donde il fieno cada dal fenile sovraposto, e si possa facilmente compartire dal Boaro nelle mangiatoje medesime. Convien anche ricordare, che si deggiono tenerle nette dalla polvere, ed altro, poichè frammischiata col fieno, non poco danneggia i bestiami. Circa poi il restante della stalla stessa, ella deve esser tenuta netta di giorno in giorno, non lasciandovi il letame di cui i Buoi si scaricano. Ogni tre giorni poi sia ripulita di tutto punto, e bene innaffiata massime nell' Estate. I Porci si debbono tenere lontani, acciò non v' entrino, e così anche altri cattivi animali.

Maniera d'ingrassarli.

Per ingrassare le vacche, buoi, o tori, i quali non abbiano più di dieci anni, si mandano al pascolo alla fine di Maggio, la mattina dopo alzato il Sole, e si riconducono alla stalla verso l'ore dieci, o sia due ore prima del mezzo giorno, e passate l'ore del gran caldo si fanno tornare a pascere fino alla sera: nel ritorno si dà ad essi de' cavoli tagliati a pezzi, o delle rape tritate, con fargli bere i primi otto giorni dell'acqua riscaldata al Sole, o tiepida, nella quale vi siano ben mescolati due quarti di farina d'orzo: si lascia riposare codesto miscuglio finchè il grosso sia precipitato, dopo di che rimane un'acqua bianca, che si fa bere ai buoi per lo spazio di otto, o dieci giorni, quanto al grosso, si riserba per il ritorno dal pascolo; quindi se gli fa un buon letto per la notte, e se gli mette d'avanti un piccolo fastello d'erba colta di fresco, che usando tutte queste diligenze per quattro mesi, è quasi certo che le bestie diverranno grasse da poterle vantaggiosamente vendere.

Vi sono alcuni che cominciano l'ingrasso de' Buoi coll'acqua sopraddetta, di cui gliene danno sera e mattina: li tengono ben caldi nella stalla, egli fanno un ampio letto di paglia, e strame, porgendogli senza risparmio fieno, ed erbe secche; la cena poi della sera la fanno consistere nel dargli delle palotte di farina di segala, d'orzo, o di avena mischiate o separate impastata con acqua tepida, ed un po di sale; gli sopprimono la paglia, e loro sostituiscono sera e mattina una misura di semola sec-

ca,

ca, ed a mezzo giorno una scudella di segala. Questo è un metodo che l' usano per avere dei Buoi grassi in tre mesi. Nel tempo delle rape, dopo di averle tagliate in pezzuoli, e mischiate colle zarpe di uva loro pongono una convenevole quantità nelle mangiatoje, e codeste contribuiscono di molto per l'ingrasso. Vi sono alcuni altri, i quali non trasandano le feccie del vino cotte nell'acqua colla semola, i lupini in farina, o in pasta, o interi; la vena in grano, l'erba medica, e fin la ghianda. Trovansi di quei che cominciano l'ingrasso dal far prendere al bue un'oncia di polvere d'antimonio in una misura d'avena, o di semola. Vi sono ancora degli altri metodi per ingrassare i buoi, ma questi che ho recati, sono i più approvati dall'esperienza. Soltanto aggiungo, che a norma pure dell'esperienza non v'ha miglior mezzo per accelerare l'ingrasso de' Buoi stessi, quanto quello di salassarli nei tempi convenevoli. Anzi il Compilatore dell'Opera intitolata *le Gentilhomme cultivateur*, scrive, esser indispensabile il farlo almeno una volta, ma ch'è cosa migliore farlo due volte durante il tempo dell' ingrasso, e che si avrà luogo lodarsi di tal uso. Per i buoi che s'ingrassano in Estate, si faccia la prima emissione del sangue a Primavera, allorchè si comincia a guidarli al pascolo. Si siegue lo stesso metodo in Autunno per gli altri, che s'ingrassano correndo il Verno. Non solamente mercè a tal pratica si accelererà l'ingrasso, ma si prevengono non poche malattie.

Per conoscere poi se un Bue avanza nell'ingrasso, bisogna tasteggiarli le ultime costole; se ciò che si tocchi sia morbido e staccato da

esse costole, codesto è un segno che l'animale comincia ad essere più in carne; il di dietro delle spalle in un Bue, e l'ombellico in una Vacca, sono le parti che convien esaminare per sapere se crescano in sevo.

Rimedio generale contro le malattie d'ogni sorta di bestie.

Tutte le bestie che pascolano sono sottoposte a delle malattie cagionate da freddo, ed umido. L'esperienza che ha fatto conoscere esser giovevole tanto alle pecore, e capre, che a' cavalli, vacche ec. il seguente vino emetico, sarà bastante a persuadere coloro che lo detestassero come nocivo; e se convinti non fossero, possono farne la prova sopra una bestia, o due solamente.

Per fare questo vino prendasi una libbra d'antimonio, ed una di nitro polverizzato insieme; si mettano al fuoco in vaso di ferro, o altro metallo, e terminato che avranno di bollire, vi si getti sopra dell'acqua, o del vino, e lavando bene il tutto, resteravvi una certa materia come vetro fissa, ed oscura, che dicesi *fegato d'antimonio* il quale, non volendolo fare, potrà trovarsi preparato dagli speziali. Se ne prenda dunque un'oncia, e involto in una pezza, si ponga in molle in due libbre e mezza di vino, preferendo sempre il bianco al nero, aggiugnendovi otto dramme di sena, potendo ancora mettervi, se si vuole, dello zucchero, della noce moscada, ed altre spezie calde, e lasciata ogni cosa in infusione 24. ore, o pure fatta bollire per lo spazio di tre, o quattro *miserere*, si adopera dandone sedici oncie ad una pecora o animale piccolo, e due libbre e mez-

mezza agli animali grandi, come vacche, cavalli ec.

Usano alcuni di purgare i buoi in prevenzione di qualunque malattia, e questo lo fanno nel tempo del minor lavoro col seguente metodo. Principiano dal darli per due o tre giorni della crusca bagnata con delle erbe, se è d'Estate, e se d'Inverno, del buon fieno; indi prendono un'oncia d'aloe, una di sena, mezza d'agarico, due dramme di sublimato dolce, ed una di comino, il tutto polverizzato e mescolato in sedici oncie di vino bianco, o decozione di bietola, e glie là danno tiepida; per tre o quattro giorni dopo questa bevanda li nudriscono bene, e gli danno ogni giorno un poco di vena. Se il bue resta disgustato da questo purgante, gli lavano la bocca con del sale e del vino, oppure aceto, e gli danno dei porri tagliati grossolanamente: se questo non basta a farli tornare l'appetito, gli danno un'oncia di triaca o d'orvietano stemperato nel vino; ovvero sia prendono cinque o sei capi d'aglio schiacciati, infusi in due bicchieri d'aceto, vi aggiungono due once di sale ben spolverizzato, e quattro once di mele, e con questa composizione gli strofinano la bocca.

Preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame.

I preservativi sono principalmente necessarj in alcuni anni, ne'quali, o per corruzione dell'aria, o per la mala qualità del nudrimento, regnano alcune malattie contagiose, che fanno perire un gran numero di bestie. Per prevenire questi mali conviene tener le stalle ben nette, lavare le mangiatoje, greppie, e colonne con acqua

acqua dentro la quale siano state dell' erbe aromatiche, come timo, salvia, alloro, origano, maggiorana ecc. profumarle con erbe odorose, con droghe, come incenso, coccole, o legno di ginepro, polvere da schioppo, zolfo, pece, ponendole in un caldano di fuoco a poco a poco, e ciò si fa due volte il giorno, la mattina quando le bestie sono alla pastura, e la sera due ore prima che rientrino nelle stalle lavarle, e profumarle come sopra, tenendo nel tempo del profumo le porte, e finestre ben chiuse, con aprirle poco prima che vi entrino le bestie affine di lasciare un poco sminuire l' odore, che potrebbe danneggiarle nel capo, o renderle feroci. Nè sarebbe male il purgar l' aria anche al di fuori con accendervi de' fuochi; bisogna inoltre nettare gli abbeveratoj, e lavargli con aceto, o vino, in cui abbia bollito per un'ora in circa del legno di ginepro, della ruta, della menta, del timo, ed altre erbe aromatiche; finalmente strofinare con aglio le rastrelliere.

Non si lasciano sortire le bestie se prima il Sole non abbia asciutto l' erbe dalla guazza, e tornate che saranno dalla campagna conviene lavarle, e nettarle con una spugna, o grossa pezza di lino bagnata in vino e aceto, in cui sieno bollite dell' erbe aromatiche, strofinando bene gli animali senza lasciarli uscire prima che sieno totalmente asciutti. Si fanno bere spesso, massime ne' gran caldi, in acque però che non siano stagnanti: le acque minerali, eziandio ferruginee, sono buonissime per preservar gli animali, dandogliele per dieci o dodici giorni consecutivi, osservando di attignerle, e non lasciarli entrare nella fontana: si può an-

cora

cora mettere una libbra o due d'antimonio crudo nell'acqua che dovranno bere, facendovelo bollir dentro per un quarto d'ora prima di dargliela, e lo stesso antimonio potrà servire per tutto il tempo del contagio. Nel cibo gioverà mescolare qualche foglia di mercuriale, di buglossa, di cicorea salvatica, di borrana ecc. Ottimi preservativi sono la teriaca, e l'orvietano, stemperandone nel vino un'oncia e mezza per un bue, o per un cavallo, un'oncia per una vacca, e così a proporzione per gli altri animali.

Malattie del bestiame grosso, e suoi rimedj.

Tumori. Se l'animale ha un gran calore, con un frequente battimento di fianchi, se gli cava sangue, poscia si taglia il tumore in croce, lavando la piaga con acquavite, o acqua comune, in cui si sia fatto sciogliere una sufficiente quantità di sale, facendovi delle taste colla stoppa; e medesimamente si può applicare sopra la piaga il bianco di porro sbucciato, o sia la persicaria.

Si può ancora introdurre nella giogaja o sia sopra l'alto del collo del bue, ed ai cavalli verso il collo col mezzo della lancetta, un tubo di penna piena d'argento vivo serrato nelle estremità, o pure con un ferro rovente della grossezza d'un dito formarvi un cauterio, tenendo il buco aperto con passarvi una corda a motivo dello spurgo della materia, che facilita la guarigione. Allorchè le materie cominciano a cessare, bisogna purgarli con una mezz'oncia d'assafetida, un'oncia di croco metallico,

co, tre dramme di gialappa, e tre di aloè, polverizzato tutto in sedici oncie di vino bianco, e questa medicina si ripete due volte di due in tre giorni, e dopo la purgazione se gli dà, in sedici oncie di vino, mezz'oncia di radice di enula polverizzata, e altrettanta di quella di aristologia, con un'oncia di filiggine di cammino. Non se gli dà a mangiare dell'erba, ma bensì due volte il giorno della vena bollita, e un poco di fieno nuovo, la sua bevanda dee esser una decozione di scabbiosa, e di cardo benedetto.

Tumore esterno, o interno al petto dalla parte del cuore.

Il bue allora è tristo, malinconico, grave, ha la bocca piena di saliva, e il pelo arricciato. Se il tumore è esterno, bucatelo con una lesina, introducetevi un filo di radica d'elleboro, e ungete il male con del burro fresco, facendogli bere circa una libbra di vino generoso con un'oncia di teriaca stemperata dentro: se è tumore interno, prendete mezz'oncia d'aloè succotrino, due dramme d'antimonio, un quarto d'oncia di fior di zolfo il tutto in polvere, fatelo inghiottire alle bestie per mezzo d'un imbuto, o d'un corno; versandovi dietro del vino; ma si osservi che della suddetta composizione di robe se ne dà un'oncia ad un bue, dramme sette ad una vacca, sei dramme ad un vitello d'un anno, e così agli altri a proporzione.

Pe-

Posteme, o tumori che attaccano la radice della lingua, e in ventiquattr' ore gliela troncano.

Separarle dall' altre bestie: prendere un pugno di foglie, o radici d' imperatoria, erba della quale gli Speziali fanno l' acqua imperiale, una cucchiajata di pepe spolverizzato, uno spicchio o due d' aglio, due dramme di gomma detta *assafetida*, e stemperar tutto in due libbre e mezza d' aceto; indi raspare la parte malata con un cucchajo di metallo, e poi lavarla con l' aceto preparato come sopra, e ripeterlo spesso. Il cucchiajo non si adopri ad altr' uso prima d' averlo ben pulito, e nel fare tale operazione a codesti animali bisogna avere unta bene la mano, e il braccio fino al gomito di burro fresco, lavandosi dopo diligentemente con acquavite tiepida.

In un male contagioso sparsosi fra le bestie grosse nella Fiandra, Catalogna, e Delfinato, queste, non ostante che mangiassero, bevessero, e lavorassero come da sane, si vedevano ad un tratto cader morte: ciò accadeva allorchè segli era formata una vescica nera o morella nella lingua, che faceva una crosta, e dopo cinque o sei ore cadeva la crosta, e morivano le bestie, le quali sparate se gli trovavano l' interiora imputridite. Il rimedio era di fregargli la vescica venuta alla lingua con un pezzo d' argento, fino a farle escire il sangue; poi lavar la piaga con aceto, pepe, sale, e dell' aglio o porro, intingendovi una pezzetta di scarlatto, con la quale fomentavano la parte malata.

Pustule sotto la lingua. Pongasi in un vaso di terra un pugno di ruta, due oncie d' angelica, e due

è due d'imperatoria, e fatto bollire fino alla consumazione della metà dell'acqua, vi si gettino ott'oncie di polvere cordiale, e se gli dia tiepido; con averli però prima pulita bene la lingua con il suddetto gargarismo.

Barboncelle: sono bollicelle; o escrescenze di carne che gli vengono sotto la lingua, e gl'impediscono il mangiare: tagliarle con le cesoje, e lavarle con aceto, e sale.

Barbone. Concorso d'umori che si fa sotto le gingive; o mascella del bue, e che suol venire da abbondanza di sangue, con altri umori corrotti. Vista l'enfiagione; fatele una buona cavata di sangue, proporzionata però alla qualità; età, e forza della bestia; e per due giorni fate un bagno alla parte offesa con decozione di salvia, bacche di lauro, e camamilla bollito il tutto con vino; che se l'enfiagione non svanisce, applicategli la seguente unzione. Butirro, olio di lauro, olio volpino; e di giglio, due oncie per sorta, ed il tutto incorporato ponetevelo caldo, che o farà svanire, o solleciterà la suppurazione degli umori. Allorchè si sentirà con le dita esser maturato il tumore, si fori con una punta di rame infuocata, oppure si apra con la lancetta, facendo che abbia la sua pendenza per lo scolo delle materie, con porvi una tasta unta col sopraccennato unguento, o con l'unguento apostolorum, finchè resti guarito.

Palato gonfio. Questo cagiona subito alla bestia l'inappetenza, getta della viscosità per bocca, e spesso si affanna. Visitatela dentro della bocca se vi fosse infiammazione, o qualche piaghetta, e cavatele sangue dalla vena del palato, e quindi lavategli la bocca, e quelle pia-

ghet-

ghette con aceto, sale, e pepe, e datele subito da mangiare degli spicchi d'aglio mondi, e pesti con le sue foglie o verzura; che se ricusa di mangiare osservate che non sia un principio d'infreddatura, o cimurro, o altra malattia.

Pinzanese, dicesi quando per vapori troppo caldi che sagliono dal fegato, si gonfia la bocca; s'infiamma, e diviene ulcerata. Cavatele sangue, e poscia stemperate in una mezza caraffa d'aceto rosato mezz'oncia d'alume di rocca, tre oncie di mele, mezz'oncia di sal prunelle, lavatela due volte il giorno, dipoi seguitarete a lavarle la bocca con aceto bianco bollito con fronde d'olivo, fiori di granato, frutti di mortella, e salnitro o sale comune, di tutto una manciata; e perchè vi si fermi questo rimedio, legate per un poco la lingua fuori della bocca con una fascia di tela, e nel tempo che sarà legata poneteci miele rosato, con sciroppo di portolaca, ed aceto, con pepe spolverizzato.

Ruvidezza della lingua, detta anche *male del rospo*. Dipende da abbondanza di flemma che dallo stomaco, e dalla testa concorre alla lingua: tiratela fuori, e fregatela con foglie di fico, o panni lani ruvidi fino a divenir rossa, e un poco sanguinante; poi lavatela con aceto, e sale caldo, e medicatela due volte il giorno bagnandola con una penna intinta in aceto nel quale vi sia stemperato, e incorporato del mele, pepe, pilatro, o sia iperico con un poco di sale, il tutto spolverizzato.

Ricci nella bocca, e labbra del bue, cagionati dal mangiare frasche di quercia, o foglie di granturco che gli infiammano la bocca, e

per

per il dolore gli cade il cibo dalla bocca, tagliategli con le forbice, e lavategli con sale, e aceto; quindi ponetevi del pepe, e sale pesto fregandolo forte con le dita.

Narici gonfiate; che accade per qualche bastonata ricevuta, caduta, o concorso d'umori, che gli impediscono il respirare, onde apre la bocca per rifiatare, con pericolo di morte: cavategli sangue da' fianchi, o dal collo; e fintantochè sia passato il pericolo, nudritelo scarsamente che appena si mantenga in vita, e sopra l'enfiagione applicate il seguente impiastro. Storace liquida, e ragia di pino, e sarca colla mezza libbra per sorte, con due oncie di galbano, facendo liquefar tutto in un vaso al fuoco, che poi farete bollire nell'aceto, con aggiugnervi farina di fave, e di seme di lino, con quella di fien greco, e lupini, di ciascuna tre oncie, e un'oncia di cimino, con una d'incenso, facendolo ben cuocere, che questo ha virtù di risolvere ogni durezza, e consuma ogni tumore. Che se vi restasse della durezza, radette il pelo, e fatevi qualche incisione con la punta del rasojo perchè n'esca il sangue, poneteci il suddetto impiastro, e maturato che sia il tumore, tagliatelo, medicandolo come le altre posteme; e per ispurgare parte dell' umore di detta gonfiezza, mettetele due penne nelle narici unte con mele, e aceto, con un poco di pepe, zenzero, e pilatro, in polvere.

Talpa, tumore che comparisce talvolta su la testa del bestiame bovino, o lentamente formandosi, o all'improvviso. Allorchè si è formato lentamente contiene della marcia, a cui fa d'uopo dar esito coll'incisione tostochè si sente fluttuare, trattando poi la ferita con diges-

gestivo di trementina, e tuorli d'ova battute nel vino. Se si forma d'improvviso contiene dell'acqua rossastra, ed è bene il sollecitamente aprirlo, per trattarlo poi co' medicamenti medesimi. I maniscalchi rustici usano di passar un ferro arroventato a traverso di codesti tumori, pratica barbara e sconsigliata che purtroppo talvolta questa all' animale offende il ligamento largo che si unisce nell'osso occipitale.

Inappetenza: prendete la parte più tenera d' un cavolo, e pestatela in mezza libbra d'olio di noce, fatela inghiottire al bue disgustato, o dategli delle foglie di rape, o di barbebietole cotte nell' aceto. Si può ancora prendere del sale con dell' aceto forte, e mettervi dentro de' porri o cipolle, gettando quest' aceto in bocca alla bestia con alzarle il muso perchè non lo lasci cadere in terra: se fatto questo per due giorni, sera, e mattina non gli ritorna l' appetito, è segno che l'inappetenza è causata da qualche malattia, onde si procuri rintracciarla per rimediarvi.

Se il male proviene da causa calida, il bue ha la bocca e la lingua asciutta e calda, come pure tutta la vita, la quale è anche ruvida, con la pelle attaccata alle costole; rifiata spesso, e qualche volta ha un poco di tremore, ed il suo sterco sarà asciutto: fateli bere una decozione di malva e borrana, di ciascuna una manciata, con una caraffa e mezza di conserva di fior di pesco, la quale colerete dentro la decozione con panno lino, spremendola in modo che vi rimanghino solo le foglie de' fiori che getterete via, e vi aggiugnerete due oncie di bollo armeno ridotto in polvere; e questa bevanda gliela darete alquanto tiepida, dandole do-

dopo da mangiare della verzura. Gli darete inoltre due o tre cristeri con due caraffe di decozione di parietaria, marcorella, malva, di ciascuna una manciata, aggiungendovi due oncie d'olio comune, e altrettanto burro di vacca, con un poco di sale.

Quando il male è cagionato da soverchia frigidità, avrà le narici, l'orecchie, e la vita fredda più del solito, il pelo teso, e getterà bava dalla bocca, e dalle narici: procurate di fargli evacuare la copia grande d'umidità, e flemma che ha nello stomaco. Che se passassero i detti segni, e si riscaldasse con tutta la vita, fatelo camminare, acciò il sangue si ponga in moto, e poi, benchè si tratti di frigidità, cavategli sangue senza timore alcuno, mentre l'esperienza ha fatto conoscere quanto gli sia di giovamento, regolando la quantità secondo l'età, forza, e complessione dell'animale, e secondo la qualità del sangue; se sarà buono, chiudete la ferita, ma se cattivo, levatene una convenevole porzione. Il rimedio da usarsi, è un bicchiere d'aceto, con oncie due di salnitro, mezz'oncia di pepe, tre oncie di mele, il tutto incorporato, lavategli la lingua, e il palato con un poca di stoppa legata in cima d'un bastoncino, e replicate due o tre volte il giorno questa bevanda secondo il bisogno.

Ma se tuttavia non potrà mangiare per languidezza, o fiacchezza, dategli il seguente confortativo.

Tre libbre circa di farro cotto con acqua, e sale quanto basti, cotto che sia incorporatevi dieci uova con oncie una di cannella, e una di garofani, e oncie sei zucchero, con un poco di vino, dandoglielo con un cornetto, e re-

replicandolo più volte fino che mangi da per se.

Rugumare. Quando il bue perde il rugumare o digrumare, curatelo con gran prestezza, mentre se in tre giorni non lo ripiglia potete considerarlo morto. Questo male viene per debolezza, quando ha durato molta fatica con poco da mangiare, o per aver mangiato erbe fredde, e bevuto acque gelate, che raffreddandogli lo stomaco gli guastano la digestione: dategli la seguente bevanda. Filonia romana oncie una, rodomole oncie tre, trifera magna oncie una, e un quarto di spigo nardo, il tutto spolverizzato in una caraffa e mezzo di buon vino tiepido; che se nel prendere questa bevanda gli sopraggiungesse dell'affanno con dibattimento di fianchi, dategli subito una libbra e un terzo di zucchero stemperato in acqua fresca, che l'affanno cesserà.

Se si trovasse molto fiacco, dategli il confortativo detto sopra di farro cotto con gli ingredienti ec.

Nello sgravarsi il corpo, se la materia sarà dura, se avrà molto calore per la vita, o le corna saranno più calde del solito, cavategli sangue, dategli due o tre cristeri, e dategli de' cibi che abbiano virtù di rinfrescare, e tener lubrico il corpo.

Natta dell'occhio, che gli viene per esser punti da giunchi, o altro nel pascolare, e gli cagiona un panno grosso, doppia callosità, e un poco di rilievo con bianchezza; mettetegli in principio per due volte in un giorno, dentro, sopra, e intorno all'occhio del chiaro d'uovo, e zucchero bianco, con un poco di sugo di limone; poi ponetevi un poca di polvere sottilis-

sima d' aloè stemperata con mele, e un poco di sugo d' ellera terrestre, o due goccie di vino bianco buono, e continuate per più giorni, che resterà guarito, avvertendo che se v' è gonfiezza, è bene cavargli sangue.

Panno nell' occhio. Prendete della tuzia preparata, del salgemma, dell' aloè epatico, mezz' oncia per sorte, che incorporerete con mele spumato, e sugo di ellera, e applicatelo con una penna, che questo consuma tutti i panni degli occhj, nella fontanella de' medesimi ponetevi un poco d' unguento rosato; intorno all' occhio, e testa metteteci della creta stemperata con aceto, e incorporata con chiari d' ova.

Ogni sorta d' animali che abbiano il panno nell' occhio si guariscono con prendere pietra turchina, e metterla in acqua di rose bianche, tuzia preparata, alume di rocca abbruciato, parti eguali, zucchero di Candia parti tre, ed il tutto incorporato se gli applica con una penna. Giova ancora l' applicarvi lumache abbruciate tanto che si possino ridurre in polvere, con salgemma e zucchero di Candia.

Quando il male è leggiero, la sola polvere d' aloè, e mele basterà per guarirlo; ma se è invecchiato, e indurito, prendete il di dentro del corno di bufalo, e abbruciatelo, guscio d' uova, schiuma di rame abbruciata, e salgemma, e mettetelo con due dita, e incorporatelo con mele, e vino, ed applicatevelo con una penna.

Vermi che nascono negli occhi, e provengono dalla putredine dell' umore che cala dalla testa, curatelo con mettervi tre volte il giorno sugo di celidonia con polvere d' aloè epatico, oppure legateci con fascie la detta erba pesta insieme

con

con la suddetta polvere, o essa sola sopra dell' occhio, che presto consumerà i vermi, e gli occhj resteranno sani.

Ritenzione d' orina: si conosce dal vedere spesso il bue sforzarsi per orinare, senza poter far nulla, oppure farla a goccia a goccia. Si fa bollire della parietaria, del crescione, e delle barbe di sparagi, che si applicano sopra la borsa del bue, e per tre giorni se gli fa bere sedici oncie di vino bianco, nel quale abbiano bollito due cucchiajate di mele, e altrettanto olio. Per otto giorni si terrà in riposo, e se gli daranno a mangiare spesso delle foglie di rape, e sera e mattina una misura di crusca bagnata.

Orina torbida. Il bue per lo più orina torbido, e del colore della filiggine per caldo eccessivo, e per gran calore di febbre: cavategli sangue, e dategli per bocca sciroppo di cicorea di Niccolò oncie quattro, sciroppo di granato acetoso mezza libbra, sciroppo di granate olappie oncie due, bollo armeno oncie due, trifera persica, acqua d' indivia libbre una, il tutto incorporato, e fatelo stare sei ore senza mangiare. Il giorno seguente gli darete quest'altra bevanda: zucchero fino mezza libbra, sciroppo di granato dolce mezza libbra, decozione di spacca pietre, e capelvenere libbre una e mezza, semi di poponi oncie tre, semi di zucca mondati, e pesti oncie due, che il tutto incorporato glielo darete più volte secondo il bisogno, dandogli nel tempo del male più cristeri con decozione di viole, di marcorella, malva, parietaria, bietola, di tutte una manciata, del qual decotto ne prenderete due caraffe, aggiungendovi due oncie di burro di vacca fresco, tre on-

cie d'olio buono, e un'oncia e mezza di sale. Nel dargli i detti cristeri fate stare la bestia in positura che abbia i piedi d'avanti bassi, e alti quelli di dietro, e che per un quarto d'ora stia senza muoversi, e non come alcuni che gli fanno subito camminare, e frattanto rigettano il cristerio senza ricavarne alcun giovamento. Se il bue fosse molto fiacco, e non volesse mangiare, confortatelo con farro cotto con zucchero, cannella, e vino.

Piscia sangue. Un tal male nasce al bue per sforzo, o riscaldamento di fatica, o per essersi tappreso, ovvero pasciuto d'erbe cattive ec. Toglietegli affatto il bere, e in sua vece dategli sedici oncie d'orina umana, altrettanto olio d'oliva, sei uova fresche, e una manciata di filiggine di forno il tutto sbattuto insieme. Unitamente a questo male sogliono venirgli de' dolori, onde legategli l'orecchie, stringendole in modo che diveughino rosse, allora si scoprono alcune piccole vene che si pungono, e se ne fa uscire il sangue; fatto questo se gli mette del sale in bocca, e si conduce a passeggiare. V'è chi usa un'altra bevanda, cioè, sugo di piantaggine con del buon olio, poi prendono della polvere di tartaro e di collaquintida posta a molle nel vino nero, un bianco d'uovo, e per mezzo d'un corno gli fanno inghiottire ogni cosa.

Potete ancora curarlo nella seguente forma: se il male è nel suo principio, fargli una buona cavata di sangue che presto cesserà, con dargli per bocca questa bevanda: sugo di piantaggine mezza caraffa, e altrettanto aceto quando lo pestate, sei bianchi d'uova, oncie tre farina d'amido, un quarto d'oncia di cannella con garo-

rofani, e due oncie di bollo armeno, dandogliela fredda, con farlo stare quattr' ore prima, e quattro dopo senza mangiare.

Buonissima è pure la seguente: latte di capra una caraffa, e mezza, dodici rossi d' uova, bollo armeno oncie due, cannella ordinaria mezz' oncia il tutto incorporato insieme, che resterà guarito.

Stitichezza: dategli un cristerio fatto di mele, burro fresco, e due oncie di sena in una decozione di malva bollita in quattro libbre d' acqua, ridotta a due terzi, non gli date fieno, ma della crusca di segala bagnata nell' acqua. Serve ancora per sciogliergli il corpo il dargli a bere due libbre e mezzo d' acqua tiepida, nella quale vi si mettono due oncie d' aloè in polvere.

Flusso di ventre. Qualche volta è uno spurgo che la natura fa del corpo, ma quando continua più di due o tre giorni, e che getta un umore acquoso, con materie indigeste, che cadendo in terra, bolono a guisa d' aceto, allora è cattivo segno, e conviene curarlo tenendolo tre o quattro giorni senz' altro cibo che degli acini d' uva posti a mole nel buon vino, e un poco di vena nella sua bevanda. Si fanno bollire ancora delle frutta di rovo, o delle buccie di cotogno in due libbre e mezza d' acqua, che se gli dà a bere una volta il giorno. Se gli può anche dare a mangiare del grano abbrustolito posto a molle nell' acqua.

Quando il bue patisce de' contorcimenti di budella, si ferma sul fatto, nè mangia, ma sospira e mugge, allora deesi dargli poco da mangiare, e pugnergli la carne intorno all' ugna in maniera che n' esca il sangue; alcuni gli

fendono la coda finchè gli cola il sangue, legandogliela poi con una pezza; altri gli cacciano nelle parti di dietro delle cipolle con sale; forzandolo a correre; ed altri gli fanno andar giù per la gola del nitro pesto.

Colica, o sia *dolor di ventre*. Questo male si distingue quando la bestia mugge, dolendosi, si alza e sdraja spesso, allunga il collo, stende la coscia, e suda. Rimedio. Fendetegli l'estremità della coda e dell'orecchie per farle sanguinare, e fregategli il ventre con un bastone: terminato ciò si fa passeggiare per una mezz' ora, e ricondotto alla stalla si cuopre per tenerla calda. Il nutrimento dee esser buon fieno, e una misura di vena a mezzo giorno, e per bere se gli dia un beverone d'acqua tiepida con un pugno di farina di grano; se il male continua, fategli inghiottire delle cipolle cotte e inzuppate nel vino generoso. Si può curare ancora con il regolamento prescritto all' *orina torbida*.

Dolori ventosi. Questi cagionano alla bestia gonfiezza straordinaria, e perisce se non gli evacua. Rimedio. Fategli prender dell'olio d'oliva, o del seme di canape; mettetegli un morso al quale sia attaccato uno spicco d'aglio ammaccato, e fatela andar di trotto finchè si sia vuotata; quindi riconducetela alla stalla, e per ventiquattr' ore sospendete di darle erba verde da mangiare.

Doglie convulsive. Producono de' ristagni nell' animale che non può evacuare. Se gli cavi sangue, se gli diano de' cristerj ammollienti, si tenga a dieta, e si faccia passeggiare piano piano più volte al giorno.

Membro, o *Testicoli gonfi*. Se l'enfiagione pro-

proviene da contusione, ungete la parte con sterco di bue, e lardo, senza che per qualche tempo lavori, se fosse poi cagionata da infiammazione, fategli bagnare la parte enfiata nel fiume, e applicatevi sopra un impiastro fatto di creta bianca spolverizzata, aceto, e sale sbattuti insieme.

Gonfiezza di ventre. Il suo rimedio è un cristerio di decozione di malva, parietaria, cicorea salvatica, bietola, crusca, olio di noce, oppure fategli prendere due oncie d'orvietano in sedici oncie di vino.

Gonfiezza al collo. Se questa dipende da una contusione, applicatevi un cataplasma fatto di mele, grasso senza sale, e crusca, il tutto bollito nel vino bianco, lasciandovelo stare per quattro o cinque giorni. Se proviene da un ascesso, che si conosce dal vedere che il primo rimedio non opera, allora se gli freghi il collo con unguento d'altea, butirro fresco, olio di lauro, due oncie per sorta, sbattendo il tutto così freddo, e tenendoglielo avviluppato con una pezza, che l'umore verrà alla cute, e formato il tumore si tagli con la forbice allorchè sia maturo, osservando di medicare ogni giorno la ferita mettendovi della radice d'ortica finchè sia intieramente purgata.

Scorticatura sul collo: ungetela con grasso di porco, e cera vergine strutti insieme.

Battimento di fianchi: male che proviene da infiammazione d'intestini, cagionata da un raffreddore dopo una gran fatica. Il rimedio è un cristerio con decozione di borrana, cicorea salvatica, bietola, e cinque libbre di latte ridotto a quattro, aggiungendovi quattr'oncie di mele con altrettant'olio di noce; la mattina dopo

se

se gli dia a bere circa due libbre e mezza d' acqua tiepida con sugo di porri. Finalmente si fa un cataplasma con tre pugni di semenza di cavolo, e quatt' oncie d' amido pestato insieme, e stemperato in acqua fredda, che si applica alle parti offese. Il cibo nell' Estate sarà erba, e nell' Inverno della pula di grano mescolata con semola in una secchia d' acqua, privandolo per qualche tempo del fieno, ch' è contrario a questo male.

Mal di cuore. Si dà a conoscere questo male col frequente battimento di fianchi, accompagnato di tanto in tanto da nausea, e dal tenere la testa pendente, con gli occhj malinconici: dategli quanto due fave di buona triaca, o di orvietano stemperato in sedici oncie di vino nero, e dopo fregategli il muso con aglio. Passate due ore fattegli mangiare un' insalata copiosa di porri, cipolle grandi e piccole, sedani, e altre erbe forti, con aceto e sale, che il male sarà guarito.

Tremore. Male che per lo più soffrono le bestie unitamente alle vertigini. Fate passeggiare la bestia, cavatele sangue, tenetela un' ora senza mangiare, e poi datele cibi di facile digestione, che non generino fumosità. Nel forame mettete questa supposta: miele oncie tre, zenzero, pepe, costo aromatico, pilatro, mezz' oncia per sorta, il tutto ridotto in polvere, e incorporato al fuoco con farlo bollire, del quale ne fatete la supposta della grossezza d' un uovo di papera, applicandola fredda, che gli farà risentire i sensi, e risolvere le ventosità, e vapori, che offendono il cerebro. Se questa non serve per farle cessare il male, spuntatele con la sega le corna in quella dirittura del vi-

vo,

vo, o fatevi uno o due fori con un trapano perchè svaporrino le fumosità. Per bocca gli darete la seguente bevanda: bollo armeno rosso oncie due, conserva di fior di pesco oncie quattro, sciroppo violato mezza libbra, conserva di borrana oncie quattro, aceto rosato oncie due, il tutto incorporato in un poco d'acqua d'orzo, le darete per due volte la suddetta dose, e secondo il bisogno, mentre questa purifica, e rinfresca il sangue, e reprime i vapori.

Tosse. Una decozione d'isopo che se gli fa bere, e de' porri pestati con grano, facendoglieli mangiare, sono il suo rimedio.

Febbre. I segni sono, quando l'animale ha la testa pesante, occhj gonfi, lagrimosi, e mezzi chiusi, sta malinconico, rifiuta di mangiare, è ansioso di bere, con la bocca, e lingua calda, ed asciutta: fategli una buona cavata di sangue, secondo la forza ed età della bestia, e datele cibi facili a digerirsi, con farle prendere la seguente bevanda: conserva di fior di pesco oncie otto, bollo armeno oncie tre, acqua di capelvenere, spacca pietra; e malva libbre due e mezza, conserva di borrana oncie quattro. Se persiste datele un cristerio di decozione di malva, di cicorea silvestre, di lattuga, e bietola in cinque libbre d'acqua, facendo bollire il tutto con semola, e colato per panno vi si aggiungono due buone cucchiajate di mele, e altrettanto olio di noce.

Frenesia. O questa dipende da calor di sangue, e fumosità, che dallo stomaco salgono alla testa, e gli offendono il cerebro, e suole tramutarsi in rabbia se non si è solleciti con i rimedj; o diviene da distillazione di testa con fri-

frigidità, e abbondanza d' umori flemmatici, e allora se gli cangia in sonnolenza, o sia letargo. Quando il bue è oppresso dalla frenesia, non trova riposo, si muove con velocità, nè può ritenersi, corre fra boschi e spine, ed ora si sdraja ed ora si alza. Tenetelo in luogo fresco, lontano da strepiti, e senza mosche; fategli una buona levata di sangue dalla vena del collo, o da' fianchi, e dategli de' cristeri con decozione di malva, parietaria, marcorella, branca ursina, e caniglia; della qual decozione ne prenderete una caraffa e mezza, aggiungendovi olio violato e rosato due oncie per sorta, con sale pesto, e zucchero rosso. Che se il male proviene da causa frigida, non gli dovete cavar sangue, ma bensì fargli fare delle freghe da due uomini gagliardi, con le mani unte con olio di lentisco, di lauro, burro, olio di spigo, e un poco d' acqua vite, di tutto parti uguali, e caldo. La decozione de' cristeri in tal caso dee esser fatta con polieo, nipitella, ruta, e camamilla, con aggiungervi, sale, e olio di lauro oncie due, cassia stratta, jerapigra, e benedetta.

Gli fa giovamento in un tal male il soffiargli nelle narici polvere d' asaro, con quella d' artemisia, o spruzzargli il sugo di cocomeri asinini, che gli purgano la testa.

Corno rotto. Se si è rotto anche l' osso di dentro, levate le scheggie, con tutto quello che sarà superfluo, e voltando la rottura verso terra fate escire il sangue pesto, e rasciugate la ferita, sopra la quale ponete della stoppa con chiaro d' uova, e un poco di sale per ventiquattr' ore, e dopo continuerete a medicarlo due volte il giorno con unguento verde, e stoppa, vol-

voltando sempre la rottura verso terra perchè n'esca l'umidità.

Che se si levasse solo il corno, e l'osso di dentro restasse saldo, essendo il bue giovane, medicatelo prontamente con vino caldo, applicandovi due goccie d'olio d'ipericon, con levare tutte le scheggie inutili, ungendolo con destrezza con bianco d'uovo, polvere d'incenso sottilissima, con quattro goccie d'olio d'ipericon incorporato insieme, e riponete il corno nel suo luogo, legandolo in modo che non si possa muovere, che se sarete sollecito in farlo, resterà saldato. Raccomodato che l'avrete, curate solo la commettitura senza moverlo, ponendo intorno alla ferita rosso d'uovo, trementina buona, con quattro goccie d'ipericon sbattuti insieme.

Se poi si rompesse in tronco, va coperta la piaga formata dalla rottura con un panno bianco intinto nell'olio, sale, e aceto mescolati insieme, continuando per tre giorni; il quatto poi va presa della pece, olio, e sugna vecchia, e strutto, il tutto, e ben mescolato insieme vi si pone sopra, e si cuopre con stoppa.

Storta. Fregate la parte offesa per tre giorni con lardo, mele, e vino bianco bollito tutto insieme.

Spalla slogata. Cavategli sangue dalla parte opposta a quella slogata, rimettetegliela e fregategliela con dell'acquavite mescolata con del suo sangue, il tutto caldo, e tenetelo in riposo.

Spalla smontata. Questo proviene da un forte colpo, o scossa alla spalla, ed è un vero slontanamento, tanto che si formano degli umori viscosi fra la cassa del petto, e la spalla, i qua-

i quali riducono l'Animale in istato di non poter camminare, essendo più sensibile del Cavallo. Rimedio. Prendete parti eguali d'olio di spigo, olio di sasso, e spirito di vino, ungetene tutta la spalla al Sole, o al fuoco, avendogli prima fatto un abbondante salasso dalla vena jugulare; indi coprirete tutta la spalla con un impiastro fatto di parti eguali di pece nera, e resina, e di sopra ponetevi un vescicante all'Inglese, unto di *basilicum* al fine della spalla, ove si unisce col petto, il quale si avrà cura di far voltare col dito ogni giorno, e si può anche cauterizzare l'Animale come s'è detto alla pag. 233.

Coscie dislogate. Le Coscie, a mia cognizione non si slogano, che alla terza giuntura dirimpetto alla mammella, essendo la giuntura di sopra soggetta solo ad un rilassamento e accavalatura di nervi; le giunture compariscono più grosse del solito, e lo sono effettivamente: facendo camminar l'animale si vedono scuotere i nervi, cosa che lo fa spesso zoppicare, e lo rende grave: quest'è la quarta giuntura in alto nel grosso della coscia, al di sotto dell'anca verso le due ossa, che accompagnano la coda. Rimedio. Basta porci, subito che se se n'accorge, l'impiastro descritto disopra per la spalla smontata.

Quanto alla Coscia dislogata, quest'è un osso stravolto, o chiacciato al di dentro della coscia, il quale esce dal suo posto per d'avanti, e resta in fuori, per la qual cosa l'Animale non può camminare, ma si rimette facilmente. Per la guarigione, convien tirar la gamba in dietro, o avanti secondo ch'è più facile, per dar luogo all'osso di ripassare sotto la pelle del davanti della Coscia, nel tempo che quello, il quale ope-

opera, lo ajuta con le sue mani a ripassare, l' osso si trova tosto al suo posto, e l'Animale non zoppica più.

Coda incancherita. Questo proviene da qualche ammaccatura, o bastonata ricevuta; curatelo con malva cotta, e pesta, incorporata con butirro, ed olio rosato, o comune caldo, e legatelo sopra per due o tre giorni, che fa maturare, e spurgare la materia, consolida la coda, e leva il dolore; passati i tre giorni lavatela con vino, nel quale abbiano bollito delle coccole di cipresso, e fiori di granato, continuando poi a medicarla con unguento verde.

Zoppicamento. Se il male viene da freddo, lavate il piede malato, fatevi un taglio con la lancetta, lavate la ferita con orina, e ungetela con olio caldo; se viene da sangue travasato, scarnite la parte per farne uscire il sangue, e mettetevi sopra della sugna vecchia; se il sangue è calato all'estremità dell' unghia, fendetela in fondo, e non nel mezzo. Nel tempo del male sopraggiungendo un' enfiagione a' ginocchi, applicatevi sopra un' impiastro fatto di fondata di vino rosso, mezza libbra di mele, un pugno di barbe d'ortica pungente tritate, e della farina di segala, ogni cosa bollita insieme.

Inchiodatura; cosa che succede alle bestie nell'andare a pascolare, entrando ne' loro piedi qualche sterpo: cavate lo sterpo, e versate sopra la ferita dell'olio molto caldo, mettetevi della stoppa, e involtatelo con un cencio; ripetendo questa diligenza due o tre volte, tenendo la bestia in riposo, che resterà sanata.

Gonfiatura de' piedi. E' un concorso d' umori, al quale va rimediato in principio, tenendo la be-

bestia in riposo, e applicandovi delle foglie di sambuco peste con grasso fresco.

Piedi ritirati, o induriti. Prendasi delle radici di malva, e malvavisco, e facendole bollire in sufficiente quantità d'acqua, si pestano, e si passano per istaccio; quindi si aggiungono a questa colatura mezza libbra di sugna, due libbre di buon vino, e si fa bollire finchè la sugna sia disfatta, ed allora ponendovi del seme di lino ben pesto, si fa nuovamente bollire fino alla consumazione del vino. Posto questo cataplasma sul piede, vi si lascia stare tre giorni, passati i quali si rinnuova.

Storcimento di piedi. Fregate la parte offesa per tre giorni, tre o quattro volte il giorno con grasso fresco, mele, e vino bianco bollito il tutto insieme.

Stranguglioni. E' un ammasso d'umori che si forma sotto la gola, e s'ingrossano le glandule in modo, che sono capaci di soffogar l'animale. Bisogna subito aprirgli queste glandule sera e mattina con la lancetta, poscia fregare il di sotto della gola con olio laurino, e butirro fresco sbattuti insieme tenendogli il capo caldo, coprendoglielo con un panno.

Cimurro. Male causato dal riscaldarsi, e raffreddarsi, e dallo stare lungamente in stalle umide, e fredde, ed all'intemperie, si conosce dall'umore bianchiccio che gli cola dalle narici, le quali sono fredde, e dall'avere gli occhj incavati, e malinconici. Prendete del ramerino, bacche di lauro, e incenso, il tutto pesto grossamente, ponetelo sopra carboni accesi, e fatene ricevere il fumo alla bestia con coprirgli il capo con panni di lana, e chiudendo le finestre della stalla; nelle narici ponetegli due penne

ne di papera legate con spago unto con sapone nero, riempiendole di polvere di nasturzio, pepe, euforbio, zenzero, e pilatro, del tutto parti eguali, che metterete nelle punte delle suddette penne, mentre gli faciliterà lo spurgo degli umori della testa, e dello stomaco. Intorno all'orecchie e alla gola fategli un'unzione con unguento di lauro, e butirro: alla fronte applicatele un impiastro composto di ragiapina oncie otto, mele oncie tre, trementina oncie tre, pece navale oncie due, e liquefatta ogni cosa in un pentolo al fuoco, vi aggiugnerete farina di cimino, bacche di lauro, e incenso, un'oncia per sorta, e poco di vino, o aceto, che farete cuocere.

Per bocca poi dategli tre oncie della seguente decozione. Noce moscada, spigo nardo, cannella, garofani, imperatoria, genziana, aristologia, bacche di lauro, zenzero, pepe, incenso, di tutto mezz'oncia ridotto in sottilissima polvere, e incorporato con vent'oncie di mele spumato. Questa confezione la potrete conservare per i bisogni, essendo buona per tutte le malattie del corpo causate da frigidità, e quando il bue patisce dei dolori, dategliela nel vino.

Rogna. La principal cagione di questo male è la corruzione di un sangue troppo riscaldato che viene alla cute: cavate sangue dalla vena del collo dell'animale, lavando il male con la sua orina, aceto, e butirro, parti eguali, e tartaro di vino, con sale quanto basti; se non guarisce ungetelo con unguento composto di libbre una circa di grasso fresco, mescolato con sedici oncie d'olio d'uliva, due oncie di zolfo vivo, altrettanta mirra, e una mezz'oncia d'

 alu-

allume di piuma pestati insieme, e posti in sedici oncie di buon' aceto, e fregandone il corpo dell' animale, risanerà.

Morso di Serpe, vipera, o aspide. Si conosce dal veder l' animale camminare stornito, mentre per la forza del veleno non vede, e per le narici gli scorre un poco d'umor gialliccio, con gonfiarsegli la testa, come pure dove ha ricevuto il morso, e per tutta la vita gli sogliono comparire certi tumori come noccioli, tenendo gli occhj lagrimosi, e gonfi. Ottimo contravveleno è il mitridato, la teriaca, l' antidoto di Galeno, l'orvietano con vino, o l' orina umana; basta dargli oncie due di uno de' suddetti contravveleni con vino, o orina una caraffa: è bene ancora dargli una caraffa di decozione di dittamo. Sopra la morsicatura darete più colpi con la punta della lancetta, acciò esca il sangue concorso, ed il veleno, e a quest' effetto vi si mettono le ventose; dopo legatevi sopra con pezza della teriaca con due goccie di vino, o orina, o schiuma di cavallo, e guardatevi di non cavargli sangue, ma procurate bensì di fare la suddetta cura il più presto che potrete prima che si sparga il veleno per tutto il corpo.

Offesa del rospo. Quando le bestie sono coricate alla campagna in luoghi paludosi, se gli accosta a' fianchi il rospo, e con la bocca, schiuma, e fiato offende la pelle, e dove tocca, vi si forma una piaga nera, e cade il pelo: radete bene il luogo offeso, e poneteci le ventose, acciò tirino fuori il veleno, poi legateci sopra teriaca due parti, ed una di storace liquida, e ciò farete per due giorni, continuando dopo a medicare con cenere d'un altro rospo,

po, e filiggine incorporata con olio d'ipericon, ovvero olio comune.

Morso de' Cani arrabbiati. Due specie d'insetti entrano nella composizione di questo rimedio, i quali è necessario ben distinguerli. Il verme di Maggio è un insetto chiamato *Meloe*, che da alcuni vien detto scarafaggio, ma malamente. Questo verme è di due specie, quel della prima è chiamato da Lineo *Meloe Proscarabaeus*, ed altrove *Anticantaris*. Egli ha la grossezza d'un dito, e qualche volta la lunghezza d'un pollice e mezzo; e la femmina è più grossa del maschio. Non ha ali, ma soltanto delle picciole guaine d'ali, che arrivano fino alla metà del corpo. Queste sono morbide, nere, punteggiate, e senza splendore; non vola ma lentamente cammina. Tutto il suo corpo generalmente è molle, nero, variegato però d'azzurro, di verde, e di giallo: la testa, le zampe, e il ventre tendono più al rosso che al violetto. Le antenne sono composte di dodici articolazioni più grosse nel mezzo, che all'estremità. Le zampe d'avanti, e di mezzo hanno cinque giunture; quelle di dietro solo quattro. Quando si pone nell'oglio, l'insetto muor subito: e quando toccasi tramanda da tutte le giunture una materia oleosa, e tenace di color giallognolo, che si attacca alle dita, e questa materia, come pure l'insetto, ove si schiacci manda un odore aggradevole. La seconda specie di verme di Maggio chiamasi da Lineo *Meloe Majalis*; questa specie è più piccola, ed ha nella parte inferiore del corpo degli anelli rossi, che la distinguono dalla prima, e questa pure toccata tramanda un liquore odoroso. Questi due insetti formano il principale ingrediente

dello specifico di cui si parla. Stanno essi più comunemente nei navali, nei prati, e nei poggi Soleggiati, e debbonsi raccogliere nel Mese di Maggio ne' giorni più asciutti, e più caldi. Siccome al minimo tocco tramandano l'accennato liquore, ch'è l'ingrediente essenziale; così affinchè ciò non avvenga, si devono prendere con un pajo di fuscellini a maniera di mollette, e si ripongono delicatamente senza toccarli mai, in un vaso di terra, o di vetro. Recati a casa, essendo ancora vivi, si dee con una forbice sottile troncare destramente il capo, sopra un vetro ove siavi del mele puro, e lasciatovi entro cadere il capo, si chiude il vetro, e si ripone in un luogo moderatamente fresco. Se col tempo il mele s'asciugasse, se ne può rifonder dell' altro, potendo il tutto conservare in tal guisa per due o tre anni. In una quarta di mele, che corrisponde ad una pinta di Francia, se ne posson riporre de' neri cento, e settantacinque degli altri di color d'oro.

L'amministrazione dello specifico è la seguente. Prendasi I. ventiquattro di tali insetti conservati col mele che lor s'attacca. II. Quattro semionce di teriaca. III. Due dramme di legno d'Ebano. IV. Una dramma di radice serpentina di Virginia. V. Una dramma di limatura di piombo. VI. Venti grani di *Eberesehen-Sehusamm*. (Il Sig. Wilmet per queste voci intende l'agarico, o il fungo dell'orto, o frassino silvestre.) Finalmente un poco di mele in cui sono stati conservati gli insetti. Non avendo teriaca, si può supplirvi colla marmellata di ginepro.

Li sopraddetti ingredienti si manipolano come segue. I. Cavati appena gl'insetti dal mele si trita-

tritano sottilmente sopra un piatto ben netto con un coltello, o con altro stromento. II. Vi si deve quindi mescolare la teriaca, o marmellata. III. Si aggiugne la polvere d'Ebano grattuggiato, e stacciato finamente. IV. Lo stesso si fa colla radice serpentaria di Virginia. V. Il medesimo pure coll' *Ebereschen-Sebusamm*. VI. Si pone la limatura di piombo. VII. Finalmente il mele, e si mischia tutto di mano in mano; se la massa è troppo densa, vi si aggiugne dell'altro mele, finchè formasi una specie d'elettuario. Il rimedio allora è pronto. Per conservarlo, dee chiudersi in un vaso di vetro, e riporre in un luogo temperato; ma bisogna avvertire di non farne troppa quantità in una volta, poichè è soggetto ad ammuffire, ed allora perde assai della sua efficacia.

Quando adunque la bestia è morsicata da cane arrabbiato, si deve tosto rinchiuderla in luogo separato, senza lasciarla prendere aria finchè terminata non sia la cura, la quale dura talvolta dalle 24. sino alle 48. ore, e talvolta anche più. Siffatto luogo conviene in appresso purgarlo, altrimenti sarebbe agli uomini, ed alle bestie pericoloso. Quindi per curarle è d'uopo tenerle per 24. ore senza dargli da mangiare, e per dodici senza bere. Se vi ha piaga, conviene lavarla con aceto di vino, o di birra (mescolando in quest'ultimo un poco di sale) ed in mancanza d'aceto con acqua salata pura. Quest'acqua, o quest'aceto debbonsi tener caldi, fasciando la piaga col soprapporvi dell'unguento di bassilico, o del butirro fresco ben salato, aggiugnendovi spesso dell'oglio di Scorpioni, o con olio d'oliva ove siano stati i suddetti insetti, e in appresso distillati, affinchè la

piaga rimanga aperta per qualche tempo, e si purghi bene: gli stessi rimedj serviran pure a risanarla. Nel lavar la piaga, deesi usare molta attenzione, affinchè non vi si chiuda il veleno, e si mescoli quindi col sangue. Que' che assistono a siffatta cura debbon prender anch' essi una qualche dose del suddetto specifico, per prevenire ogni danno che tirar ne potessero o dall' alito, o dalla bava. Quando il morso non abbia fatto piaga, ma una semplice ammaccatura, questa si dee fasciare, e tenere ben calda. Se ella cagionasse assai dolore, si può alla notte porvi un unguento vescicatorio, ed allorchè questa alzi vescica, si apra tosto, e si curi come le piaghe accennate di sopra.

Il suddetto rimedio è buonissimo per Cavalli, Buoi, Vacche, Porci, Pecore, Capre, Cani, e Volatili. Accadendo pertanto che alcun animale sia morsicato da bestia rabbiosa, si dovrà farne prendere la porzione giusta l'età, e qualità delle bestie.

Alli Cavalli, Buoi, e Vacche in età adulta dram. 3. grani 30. A mezza età dram. una, grani 45. Quando sono di poche settimane dramme una. Alli porci in età adulta dramme 2., grani 30. di mezza età dram. una, grani 50. Essendo di poche settimane dramme una. Alle Pecore, e Capre in età adulta dramme una. A mezza età dramme una. Essendo di poche settimane grani 50. Alli Cani in età adulta dramme 2. A mezza età dramme una, grani 30. Quando sono di poche settimane dramme una, grani 10. Alli volatili in età adulta dramme una. A mezza età grani 35. Avvertendo però, che ai Cavalli, ai Buoi, alle Vacche ecc. la suddetta porzione si deve dare metà alla mattina, e metà alla sera.

Mal del Cervo. Questo male è pestilenziale, e facilmente si comunica, di modo ch'è necessario curare tutte le bestie dalle corna di un luogo, nel quale qualcheduna siane stata assalita, anche avanti che se ne risentano, e medicar le infette dentro le ventiquattr'ore, altrimenti periscono nel seguente modo. Hanno il collo inflessibile, mediocremente enfiato, come pure la testa, provenendo questa malattia da un'acqua rossa, la quale scorre fra pelle, e carne, tanto al collo, che alla testa, che le rende furiose, pazze, e come rabbiose: quest' acqua rossa rode, e corrompe con sollecitudine quasi eguale alla cancrena. Si pretende, che questo male sia cagionato dallo sterco d'oche salvatiche, (non saprei approvare quest' origine, o almeno che fosse l'unica) che si trova nelle pasture, e che vien mangiato con l'erba dalle bestie, che ne sono infette, la corruzione delle quali si comunica ben presto alle altre. Rimedio. Bisogna cavare sangue dalla vena dell'occhio sinistro circa un'oncia e mezza di sangue per ciascuna bestia dalle corna, alla riserva delle Giovenche, alle quali se ne leva meno; la mattina del giorno seguente porrete in una caldaja sul fuoco tanto vino bianco, e tanto buon sidro vecchio (quest'è un liquore preparato di pomi) secondo la quantità delle bestie che avrete, a ragguaglio di sedici oncie per bestia; ed inoltre per ogni bestia due soldi di cannella in polvere, due grossi d'estratto di ginepro, il tutto infuso in detto vino, o sidro, che lascierete per un'ora sul fuoco senza bollire; dopo di che ne darete a bere a ciascuna bestia sedici once, osservando di darne meno alle Giovenche.

Pidocchi, o *sia Vermini*. Per distruggergli stropicciategli il corpo con unguento composto della sua orina, e pece resina disfatta nel vino bianco, e butirro salato.

Mosche. Sono le mosche un tormento importuno alle bestie: ungete intorno agli occhj, e in quelle parti dove sogliono dargli più fastidio con la seguente composizione, che ne vedrete l'effetto. Aloè epatico con collaquintida, fiele di bue, e ruta con assenzio, che farete bollire con un poco d'olio, e aceto, e cotto che sia, colatelo, e servitevi al bisogno di questa unzione.

Emorragia nel naso. Si ristagna per mezzo d'uno, o due salassi dalla vena del collo secondo la forza dell'animale, e la quantità del sangue che ha perduto; si fa quindi che entri nell'acqua fino al ventre per un quarto d'ora essendo d'Inverno, e per un'ora essendo Estate.

Ferita di corno, che gli apra il ventre. Convien usare la diligenza di ben pulire la ferita con acqua tiepida, come pure le budella, se si vedono; indi si ricuce la pelle ben unita con filo doppio, e si unge la parte fino alla guarigione, che sarà circa otto giorni, cioè con grasso di porco, la metà, e più di sapone di Marsiglia tritato minuto, e acqua vite, il tutto bollito insieme, e caldo ungerne sopra e attorno la cucitura: il giorno seguente alla prima medicatura l'Animale sarà un poco gonfiato, bisognerà aprirgli la pelle in alto alla fine del fianco un pollice e mezzo di lunghezza, la punta all'ingiù, senza tagliare molto a fondo nella carne, sulla quale vi porrete un impiastro composto metà di pece nera, e metà di pece di Borgo-

Borgogna sopra un panno nuovo, che applicarete moderatamente caldo; se accadesse, che il detto impiastro cadesse prima di sette, o otto giorni, ne rimetterete un altro simile, avendo però attenzione che l' animale mangi poco per sei in sette giorni.

Per amazzar le pulci. Prendete un boccale di buon aceto, nel quale porrete in infusione per ventiquattr' ore due oncie di Stafisagria, ed una mezz' oncia di pepe, il tutto pesto, passate le quali ne laverete l' animale qualunque sia: v' è chi adopera l' Arsenico, ma questo rimedio è pericoloso, danneggia l' animale, e gli brucia la pelle.

Cauterizzare come, e con qual materia. Consiste questo nel pizzicare per due pollici e mezzo circa di larghezza la pelle sopra il petto, e forarla dà una parte all' altra con una grossa lesina, e passarvi una radice d' elleboro nero, della grossezza d' un grosso filo di ferro, dalla quale si sarà prima cavata con un coltello la pellicella, o scorsa nera; indi si passerà dentro in modo, che ciascuna estremità esca fuori da' due fori fatti, tirando la pelle dalle due bande, affinchè la detta radica posi sopra il petto, lasciandola così; si ammasserà in questa parte la sovrabbondanza di umori, che ha l' Animale, i quali in seguito si dissiperanno da se stessi.

Per far andar via il latte. Ecco due buoni mezzi per far disseccare, o andar via il latte. 1. Mungete del latte in un vaso, che tenga circa una scodella, nel quale si aggiugne un soldo di Trementina di Venezia, che si farà scaldare d' avanti al fuoco, tanto che sia liquefatta senza bollire; lavatene bene la mammella al più due o

tre

tre volte in due o tre giorni di seguito. 2. Farete sciogliere della vecchia argilla in del buon aceto, aggiugnendovi per tre soldi di sangue di drago, e imbrattatene le mammella due, o tre giorni di seguito: osservate ch' uno de' due rimedj basta per farlo andar via.

Del latte sparso nella massa del sangue. I sintomi di quest' accidente sono, quando la bestia divien trista, e mansueta, gettando talvolta il latte per le narici; ciò proviene dalla troppa quantità di latte, che ha una Vacca, alla quale si fa andar via, che per la sua rivoluzione fa gran rovina nella massa del sangue, se non si usa l' attenzione di prevenir quest' accidente, quando si fa andar via il latte ad una Vacca, che ne ha molto. Convien dunque cavarle sangue dalla vena jugulare per tre volte in tre giorni di seguito, e darle in oltre due o tre bevande in ciascuno di detti giorni, per purificare il sangue, composte di sedici once d' acqua della fucina d' un Marescalco, la più vecchia, che colerete per un panno, dopo di che vi aggiugnerete due oncie di resina in polvere, lasciandovela in infusione a freddo diciott' ore in circa, aggiugnendovi poscia un' oncia di fegato d' Antimonio, e datagliela a bere.

Vapori di terra, che spesso si giudicano punture di bestia velenosa. Questi vapori che provengono dalla cattiva esalazione della terra, essendo le Vacche sdrajate con le mammelle sopra la terra, la qual cosa lor produce un' enfiagione molto dura in una parte della mammella solamente, e impedisce il poterle mugnerle, e così molto più si accresce l' enfiagione, e l' infiammazione: bisogna usar diligenza, e procurare di cavar più ch' è possibile il latte quin-

di-

dici, o venti volte il giorno, per impedire l' infiammazione, perchè la Vacca non perda il capezzolo, il foro del quale si riturerebbe. Convien osservare di non unger giammai questa parte con droghe troppo calorose, o troppo forti: ponete in questo capezzolo una picciola pena dell' estremità, per conservare il foro aperto, ed una volta il giorno fino alla guarigione ungere la mammella con del butirro un poco caldo, la composizione del quale si è descritta alla pag. 246.

Delle galle che vengono a' capezzoli. Le galle provengono da esalazioni della terra, da un tempo troppo piovoso, e troppo freddo; le Vacche vi sono soggette particolarmente quando dormono fuori; avendo figliato di fresco, o quando entrano troppo spesso nell' acqua fino alla mammella. Per guarirle è necessario prendere una mezz' oncia di bianco di cerusa, mezz' oncia di miniera di piombo, mezz' oncia di litargirio d' oro, il tutto in polvere, che mescolarete nel grasso di porco strutto, e ne ungerete la Vacca dopo averla munta; e questo lo farete due volte al giorno.

Delle crepacce, o settole, che vengono ai capezzoli. Basta far struggere della cera vergine con dell' olio d' oliva, ed ungerli due volte al giorno dopo aver munta la Vacca.

Se-

Segni d'Aborto, con la maniera di raddrizzare il Vitello mal situato.

Quand' una Vacca è malata per abortire, muggisce, batte co' piedi la terra, e si scontorce come se fosse assalita dal male del ventre, le geme la natura, e getta de' filacci; quando vedrete questi sintomi bisognerà col pugno esaminare il vitello. Al tatto sentirete la sua positura, e secondo che dee esser alto, a proporzione del tempo, che la Vacca è pregna: bisogna esaminare ancora dall'altro fianco, se vi si trova, quest'è segno, ch'è fuor di luogo; convien sapere inoltre se è morto, o vivo: quello ch'è vivo, è movibile al tatto, e ondeggia; ed al contrario quello ch'è morto, è immobile. Nel caso che il vitello sia puramente fuori di posto, converrà prendere un panno, che si passerà di sotto il ventre, sollevarlo dolcemente a poco a poco in quattro persone, le quali, quando saranno stracche, lo ricaleranno parimente con dolcezza, dopo di che riesaminare col tatto se è risalito e ritornato al suo posto; se nò, ripetete fino a tre volte la medesima operazione; allora, se non è tornato al suo luogo totalmente, è segno ch'è molto debole, o morto: come pure, se allettando dolcemente il panno, la Vacca nel tempo stesso si abbassa, è segno che il Vitello è morto, o che ha i quattro piedi all' insù verso la parte superiore della Vacca. Si sente al tatto il Vitello, che ha i piedi all' insù, in due luoghi, nell' istessa parte che si sente la Vacca pregna di due Vitelli, con la sola differenza che i due Vitelli sono posti accanto; e al contrario, quando il Vitello è rivol-

voltato, si giudicherebbe di sentirne uno in alto, ed uno a basso; da questa positura non può rimettersi al suo posto, bisogna estrarlo fuori, come si farebbe d' un Vitello morto, purchè vi sia il passaggio, come spiegheremo nell' operazione del parto del Vitello.

Ritornato il Vitello al suo posto, salassate la Vacca dalla vena jugulare, la qual cosa farà che non abortisca, e non figlierà, se non alla fine del tempo, che dee portarlo, ch' è ordinariamente nove mesi, qualche volta quindici giorni, o tre settimane dopo: osserverete che sostiene più all' erba, che al secco, non ostante ve ne sono di quelle, le quali abortiscono un istante dopo che il Vitello è ritornato al suo posto, ma con assai più facilità di quello, che se fosse fuor di luogo.

Vi sono delle Vacche, che non sono aperte, cioè a dire, che non hanno sufficiente passaggio per andare a cercare il Vitello, il quale, restando in corpo alla Vacca, si assoda come una palla; ma non per questo la Vacca perisce, avendone gran cura; molte ve ne sono però, che periscono, quando in vece d'assodarsi, dà in corruzione. La Vacca, che ha nell' utero il suo Vitello assodato, non cerca più il Toro; è facile l' essere ingannati in un mercato, e comprarla per pregna, poichè si trova il Vitello al tatto, e del latte da pregna nella mammella per più di due mesi, e anche tre; ma al tatto dovette sentire ch' è immobile, e morto: bisogna tener queste Vacche quasi dieci mesi, o un' anno ben nudrite, sopratutto in principio, quando il Vitello si assoda, poichè mangiano di più, e divengono magrissime in quindici giorni di tempo: alla fine di dieci mesi, o prima, se l'

er-

erba è cresciuta, si metteranno queste Vacche all'erba per ingrassarle, e s'ingrasseranno come l'altre: i Macellari troveranno ancora il Vitello assodato nell'utero.

Operazione del parto del Vitello.

Bisogna fare scaldare dell'acqua netta, un poco più che tiepida, e lavarsi il braccio e la mano ciascuna volta che l'introdurrete nel corpo; s'è possibile, passare due o tre dita nell'imboccatura dell'utero, a forza di tentare vi si passerà la mano, ed il braccio; se al contrario non vi può passare che un dito, e che il foro sia in giro, è segno che l'utero è rivoltato, cioè a dire che ha fatto un mezzo giro, ed è impossibile il penetrarvi.

Operazione. Quando s'è entrato, convien sentire la positura del Vitello, e voltarlo, se è possibile, nella vera posizione, che dee stare, per venir fuori, ch'è i due piedi d'avanti, sopra i quali è la testa; dopo di che avanzando un poco i piedi, tenendo la testa sopra, vi passerete una cordicella, la quale abbia all'estremità un cappio, o nodo scorsojo, che introdurrete nel corpo, lasciando fuori l'altra estremità, per servirvene; essendo giunto alla testa approfonderete con l'unghia la placenta nel luogo corrispondente alla gola, e passerete il cappio della detta corda sotto la gola alla mascella inferiore, stringendolo, o serrandolo bene, sempre però che la detta testa sia ben situata sopra i piedi, poi tirerete i due piedi con la mano, ch'è fuori, di modo che tutto venga insieme, giunto all'imboccatura tirerete sempre a poco a poco, e a misura, che la Vacca fa i suoi sfor-

zi,

zi, finchè il Vitello sia venuto fuori. Siccome però succede spesso che ve ne sono di quelle, che non si ajutano punto per il parto, e che si ha il braccio troppo corto, per poter prendere il Vitello, o rivoltarlo, prendesi in quattro persone un panno, per sollevare il ventre, o un asse in due, il che facilita a chi opera l'arrivarvi. Accade qualche volta ancora che il Vitello viene innanzi con la parte di dietro, o è così disposto, ed è impossibile il rivoltarlo dall'una all'altra parte; si può farlo venire in questa forma, tirando i due piedi di dietro, e la coda. Quando un Vitello presenta i pedi d'avanti solamente senza la testa, bisogna guardarsi dal tirarlo, perchè qualche volta la testa è rivoltata sopra le spalle, o è basso verso la mammella della Vacca, e vi vorrebbe troppa violenza per farlo venir così, ma si rispingono i piedi nel corpo per farvi unire la testa; come s'è detto sopra. Siccome vi sono de'Vitelli difformi, e di membra storte, questo parto è bene spesso difficilissimo; non ostante non bisogna attaccarvi de'cavalli, come fanno alcuni: ma si può legar la Vacca con due corde per le corna, ed essendovi gente a sufficienza, tirare a misura, che la Vacca si sforzi, e non altrimenti. Se accadesse che una Vacca nel farla partorire si fosse sforzata nell'imboccatura, pongasi un cerotto sopra i reni, nel luogo corrispondente alla detta imboccatura, di pece navale, incorporandovi una mezz'oncia di miniera di piombo, tre grossi di verderame, mezz'oncia di bianco di cerusa, due grossi di zucchero bianco, due soldi di pepe, e tre grossi di litargirio d'oro, e lo distenderete caldo sopra un panno, e dopo lo scalderete con una padella di fuoco:

osser-

osservate che quando l'operazione del parto è lunga, si può dare alla Vacca del sidro, o del vino, per fortificarla, come anche dopo l'operazione. Può succedere che una di queste bestie saltando come il Toro una sopra l'altra, e ferisca ne' reni, o nell'imboccatura; in tal caso vi si metterà lo stesso cerotto di sopra.

Purgare o far purgare.

Si può purgare con la mano, o far purgare con bevanda. Purgare con la mano, si fa con seguitare il tralcio, che pende alla natura, e andare staccando all'intorno la placenta, a fine di poterla avere.

Per far purgare, se le danno due bevande in ventiquattr'ore composte ciascuna di sedici oncie di lievito di pane, e un'oncia di teriaca, disfatti in sedici oncie di buon sidro, senza darle quasi nulla da mangiare, finchè non sia purgata; replicando questa bevanda fino a tre volte, se il bisogno lo richiede.

Della Matrice, che si presenta, e ch'è uscita fuori del corpo.

Vi sono delle Vacche, le quali fanno vedere la loro matrice prima di fare il Vitello, la qual cosa impedisce qualche volta il parto; altre la gettano dopo il parto, nello sforzarsi, sia per purgarsi, sia per causa della matrice istessa, la quale trovandosi al passaggio, obbliga la Vacca a gettarla fuori.

Operazione. Bisogna nettar bene la matrice con un panno fino, e dell'acqua tiepida; e sostenendola con un panno bianco, si ripassa gentil-

tilmente senza ammaccarla sino al di là dell' imboccatura, dove si ritrova al suo posto per timore che la Vacca non si sforzi a nuovamente gettarla fuori; convien porle sul dorso una bisaccia piena di sassi, e metterle molto concime sotto i piedi di dietro, per tener questa parte più alta del d'avanti: per quarantott'ore non bisogna darle molto da mangiare, osservando che ve ne sono di quelle, che si è obbligati a farle smaltire la ripienezza.

Non parlerò del popparsi, o lasciarsi poppare, del perdere il latte, nè dell'apparecchiar le Vacche, in latte cioè a dire, intridere la mammella, come fanno i Sensali, essendo tutto questo bastantemente cognito al pubblico.

Rotture. La cura delle rotture è facile quando sono in luogo che si possono fare le fasciature, come sarebbe nelle gambe, e in fondo alle coscie, ove possano stare facilmente. Per curarle dunque conviene tirar con forza in su, e in giù; per tirare in su, si fa per mezzo d'un panno, che si passa sotto la coscia, o la spalla essendo l'animale sdrajato in terra sulla parte opposta, poi tirando forte, quello che opera ripone le due parti dell'osso una sopra l'altra, cioè, estremità a estremità, e nel tempo, che si tengono così vi si applica un piumacciuolo inzuppato nell'acqua vite, indi una fascia, che faccia tre giri, e dopo un'altra che faccia tre altri giri per verso contrario; allora si pongono dall'alto fino al basso de' piumacciuoli a sei o otto doppj, quanti ve ne occorrono, per empire tutt'i vuoti, due assicelle di legno, e sopra una assai lunga fascia. Indi è necessario osservare che non si dee strignere nè poco, nè molto, ma bensì a discrezione, affin-

chè le fascie tengano le ossa nel loro stato, e che non rimanghi impedita in conto alcuno la circolazione. Nel tempo di quaranta giorni si formerà il sopraosso, passati li quali si caverà la fasciatura ungendo con burro composto come alla pag. 246. al quale aggiugnerete un poco di burro fresco, e questo per otto giorni, due volte al giorno, per render più agile, e dare un più pronto nudrimento alla parte, nel decorso de' sopraddetti quaranta giorni si lascierà l'animale in libertà, cioè, senza sostegno, poichè si guarderà da se d' appoggiarvisi sopra.

Preservativi contro i mali contagiosi delle bestie grosse.

Prendete dell' *ethyops* minerale composto di due parti di fior di zolfo, e una di mercurio crudo bene sbattuto insieme, finchè il mercurio non si distingua, dell' antimonio crudo ridotto in polvere finissima, e di ciascuno tre dramme per la minor dose, e quattro per la maggiore, mezz' oncia di teriaca di Venezia; mescolate ogni cosa con una sufficiente quantità di fior di farina, latte fresco, facendone una pallottola, che la darete alla bestia grossa in quel tempo che può credersi abbia il corpo vuoto, continuando per dodici o quattordici giorni di seguito; si dee però tralasciarne l' uso subito che la bestia ha intieramente perso l' appetito, e che ha un flusso di ventre violento. Non v' è precisione alcuna di regolamento nel tempo che la bestia prende questo preservativo, solo, che siccome è destinato per prevenire la malattia, così non bisogna darlo a veruna bestia

quan-

quando è manifestamente attaccata dal male.

Un' utile preservativo è ancora il cauterio sotto la gola, o vicino alla mascella inferiore a' buoi, ed a' cavalli nella parte interna d' una coscia, tenendolo aperto qualche settimana, medicandolo con mele, polvere o radice d' elleboro nero, di genziana, o di foglie di sabina. Non si tralasci di profumare le stalle come si è detto sopra a' *preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame.*

Persuasi alcuni che dal pascolo bene spesso provenghino diverse malattie alle bestie tanto minute che grosse, si sono astenuti dal mandarle alla campagna dalla fine di Settembre al principio d' Aprile, tempo in cui regnano nebbie e guazze, ed in tal guisa gli è riuscito preservarle da ogni malattia pestilenziale.

Rimedj per le malattie contagiose.

Le malattie contagiose sogliono esser principalmente causate dalla calda e secca stagione, o da una general corruzione dell' aria che si comunica nel sangue, e l' infezione passa da una bestia nell' altra. I sintomi che accompagnano per lo più simili contagi o morìe, sono, un abbassamento e gonfiezza della testa, un roco mormorìo nelle fauci, un respiro ansante, palpitazione di cuore, vacillamento del corpo, quantità d' umori viscosi negli occhj, fiato caldo, e lingua lucente.

Nelle *Transazioni Filosofiche* è riportata una notabile morìa d' animali, che infestò i paesi degli Svizzeri, della Germania, e della Polonia, e che sembrava dilatarsi per mezzo d' una nebbia di color ceruleo, ed il bestiame che pa-

sceva in que' luoghi dove caduta era tal nebbia restava oppresso dal male, e tristo e grave in ventiquattr' ore se ne moriva, e unitamente alle bestie morivano pure quei custodi che le governavano senza prender certe precauzioni per la propria salute. L' effetto che causava il male nelle bestie era una corrusione nella milza, e nella lingua. Fu da alcuni attribuito questo contagio ai nocivi vapori tramandati dalla terra agitata e scossa da tre terremuoti accaduti nelle vicinanze dov' ebbe principio il male; ed altri giudicarono provenisse da una gran moltitudine d' insetti volanti. Il rimedio sì preservativo, come curativo un tal male, fu filiggine, polvere da schioppo, zolfo, e sale, parti eguali, con tant' acqua che servisse a farle inghiottire una cucchiajata di dette polveri unite insieme.

Quando una bestia è attaccata dal male contagioso, diviene malinconica, tiene la testa bassa, perde l' appetito, le lagrimano gli occhi, manda moccio dalle narici, ha delle palpitazioni di cuore, nel toccarla sentesi un tremito per tutto il corpo; le vengono de' tumori grossi come piselli nell' ano, e qualche volta sulla lingua. Raschiate con un cucchiajo, o un pezzo d' argento codesti tumoretti fino a fargli sanguinare un poco, quindi prendete un pugno d' edera terrestre, tritatela, e fregate le parti raspate: se sono nell' ano, ponetevi dopo de' porri, e lasciatevegli stare, ma non già se sono sulla lingua. Inoltre se gli dà per uso interno una bevanda composta di quindici in sedici oncie di latte fresco, quattro o cinque rossi d' uova fresche, due pugni di seme di canapa ben pesto, una carica circa da fucile di polvere da

schiop-

schioppo pesta, se il bue è grosso, e due terzi se è piccolo, ed un poco di sapone.

Altro rimedio. Prendete un bicchiere d' acquavite, stemperatevi dentro quanto una noce d' orvietano, ed una carica di polvere da fucile, e fatelo bere per alcuni giorni alla bestia. O pure secondo altri prendete circa sedici oncie d' aceto, tre cucchiajate di zolfo, una cucchiajata di sale, e una di pepe: bollito che abbia un momento gettatevi tre pugni di filiggine di cammino bene schiacciata, e mescolata con uno stecco; poi riposata questa bevanda per mezz' ora fatela prendere con l' ajuto d' un imbuto, o d' un corno alla bestia malata, che se n' è trovato del vantaggio usandola subito scoperto il male.

Le bestie malate si tengono in istalla a parte, ove si fanno de' profumi, come si è detto sopra a' *preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame*, tenendole polite dal letame, sotterrandolo, perchè con la sua malignità non infetti le altre bestie, come pure se morisse qualche bestia va sotterrata in fossa assai profonda; e il giorno si dia dell' aria alle stalle, e la notte si tengano chiuse, facendovi de' fuochi, e suffumigj. Inoltre la mattina, e due o tre volte il giorno bruciate sotto il naso della bestia un pugno di bosso tenendola in quel tempo coperta, ed altrettante volte fatele prendere nell' acqua tiepida delle bacche di ginepro pestate, o macinate con un poca di vena, che se ne sono veduti de' buoni effetti.

Burro aromatico, anodino, risolutivo, e mollificante.

Cogliete alla fine di Maggio, o al principio di Giugno, due grosse manciate di ciascuna delle qui sotto descritte piante, dalle quali si caveranno i fusti grossi, mettendo tutto in una caldaja con aggiungervi sedici libbre di burro fresco, e due boccali di grosso fondacchio di buon sidro, o di vino, che si farà cuocere sopra il fuoco per sette, in ott' ore; quando sarà cavato dal fuoco, e mezzo raffreddato, si premeranno le dette erbe con un grosso panno per estrarne il liquore, che si porrà in de' vasi, senza totalmente empirgli, perchè ne' caldi fermenta, osservando di ben coprirgli: avvertite, che con questo non bisogna ugnere sopra le piaghe, ma bensì all' intorno, e sopra l' enfiagione solamente: questo burro è buono per la tenzione de' nervi, per la caduta delle budella, e per l' enfiagione; in una parola risolve, calma il dolore, ammollisce, e ajuta la circolazione, e nudrisce la parte. Ecco i nomi dell' erbe, che compongono questo burro.

Benedetta, o Cariofilata, Anagallide de' fiori rossi. Bassilico, Puleggio, Timo, Osmarino, Salvia, Spigo, Issopo, Santoreggia, Maggiorana, Lauro, Balsamo del Perù, Balsamo comune, o sia Menta, Papavero selvatico, Melissa, Parietaria, Seneccione, Spinacce, Cipolle di Giglio, Radice di Consolida, o Orecchia d' Asino, Iperico. Scrofularia maggiore, Lino salvatico, Cardo d' Asini, Cicuta, Solano, Persicaria. Camamilla, Meliloto, Fiori di Zafferano, Fiori d' Ebbio, o di Sambuco, Bardana,

Gius-

Giusquiamo, Malva, Sempreviva, Mandragora. Tasso barbasso. Cinoglossa, o Lingua di Cane. Malvavischio, Mercuriale. *M. J. Boutrolle.*

Ma per quanto vantaggioso, ed utile sia, ed anche esser possa il quì descritto *butirro aromatico*, non si può negare che la quantità delle erbe inservienti a comporlo, non lo rendano alquanto malagevole, ed assai lontano dalla semplicità, e facilità della maggior parte degli altri rimedj, in queste malattie descritti.

Malattie del bestiame minuto, e da lana, e suoi rimedj.

Diverse malattie delle bestie minute provengono dal lasciarle bere acque molto fredde allorchè sono riscaldate, dal mangiare de' funghi, de' quali sono infinitamente ingorde, dal pascere erba con guazza, o ruggine in luoghi ove si sollevano delle nebbie, e cade il melume, o frequenti e copiose pioggie; ovvero erba ancor tenera nata in terreni, i quali trovandosi spogli di sali, perchè sfruttati da altri prodotti, non possono somministrarle la necessaria sostanza, onde cresciuta a forza d' acqua, la di cui delicatezza fa che ne mangiano in troppa quantità, nè altro da essa ritraggono che un nudrimento acquoso; cose tutte che gli cagionano la tosse umida, la tisichezza, la durezza di polmoni, l' idropisia di petto, l' inzuppamento di fegato, ove s' annidano alcuni vermetti, l' idropisia del basso ventre, ed il marciume: Qualche volta ancora sono pregiudiciali le nuove erbe che vengono alla Primavera, poichè trovandosi allora la terra in tutta la sua

forza produttrice, contengono una quantità di sughi e sali, che non possono le bestie sostenerne la sostanza, e a poco a poco periscono; onde un esperto pastore, che sia informato del vigor de' terreni indugierà a condurre gli armenti in simili pascoli quando l'erba sia più forte. Da abbondanza d'umori dipendono inoltre le malattie, per lo che giova assai cavarle per tempo sangue. Vogliono alcuni pastori che il sugo delle bacche di sorbo salvatico cotte in modo da formarne uno sciroppo le renda sane dalle dette malattie; ma siccome riesce meglio prima impedire il male, di quello sia il risanarlo quand'è venuto, così non v'è cosa più giovevole quanto il porre un sacchetto di sale appeso nella stalla, ed esse entrando non mancheranno ad una ad una di andarlo lambendo. Pietro Crescenzio per distintivo che sono malate dice, che vanno colla testa bassa, che aprendo gli occhj si vedono certe vene grosse e bianche, le quali sono sottili e colorite allorchè si trovano in salute.

Ascesso, che si conosce all'esser gonfio: allorchè è maturo fatene, aprendolo, uscir le materie, e versate nella piaga della pece liquefatta, e del sale bruciato, e spolverizzato; quindi fate prendere alla pecora della teriaca stemperata nell'acqua. Il rimedio suggerito per i tumori interni delle bestie grosse, si pratica ancora con le bestie minute, a riserva della quantità, la quale si ristrigne a dramme quattro per un montone, o castrato, e per gli agnelli a proporzione dell'età. E siccome si rende difficile il far inghiottire tanto alle bestie grosse, che minute tutte le polveri notate in detto rimedio; così potrebbe farsene un elettuario, legandole nell'

istes-

istessa dose e quantità con uno Sciroppo di ginepro, o altre piante aromatiche, e questo stemperarlo come la teriaca nel vino per le bestie grosse, e nell' acqua per le minute.

Zoppicamento proveniente da unghie immorbidite: tagliate l' estremità dell' unghia guasta, ungendola con olio vecchio di noce, e un poco d' alume polverizzato, che abbiano bollito insieme in un pajuolo di ferro. Ovvero, dopo tagliata l' unghia guasta vi si ponga sopra calcina viva non bagnata, e si fasci con pezza di lino; passato un giorno vi si metta del verderame, seguitando così ogni giorno finchè l' unghia sia fortificata.

Febbre. Se gli cavi sangue per la vena sotto l' occhio destro, o per l' unghia de' piedi: se gli dia da mangiare delle potature di viti, e si tenghino in luogo fresco.

Pazzia. Malore che sopraggiugne alle agnelle, così nominato da' pastori. Quando scuopresi questa infermità, la quale si distingue dal vedere la bestia voltarsi attorno senza sapere ove andare, abbandonare le altre, fermarsi, e non mangiare, si esamini bene in cima della fronte, e vi si troverà una picciola bolla, che toccandola colle dita si sente sotto la pelle un noccioletto sodo, grande quanto una palla da schioppo circa, che si muove; si tosi rasente la lana, si palpi bene colle dita quella materia congelata, per distaccarla, e facilitarne l' uscita; indi con un temperino vi si faccia un taglio lungo un mezzo dito, e si faccia escire la detta materia, ugnendo poscia la ferita con olio comune, e spargendovi sopra del sale ben trito; e se la stagione fosse fredda si fasci finchè sia saldata. Nel caso che non vi si trovasse

quel

quel nocciolet*t*o, si faccia non ostante il taglio nel detto luogo, perchè si purghi la testa da' cattivi umori; e in tal guisa l' agnella resterà sana.

Zecche. Qualche volta, e massime quando corrono stagioni molto asciutte, si genera gran quantità di questi animaletti, i quali si attaccano alle pecore ed alle capre, e particolarmente fra l' unghie de' piedi, e sotto le spalle, recandole gran danno. Rimedio. Si stacchino le zecche, e si gettino sul fuoco, e prontamente si unga la parte che avevano attaccata con morchia d' olio e cenere calda mescolate insieme.

Tigna. Questo male contagioso, e spesse volte mortale, si distingue dalle picciole bollicelle di cui sono ricoperte le pecore, essendo più dannose quelle bolle nelle quali si ritrova un picciolo verme. Separinsi tosto le malate dalle sane, e se gli tagli in giro le bolle senza toccare il verme, facendo gocciolare nella ferita del sego di candela: si guarisce ancora questo male o con della sola ragia di pino, o con dello zolfo, e aceto mescolato insieme.

Enfiagione, cagionata dall' aver mangiato erbe cattive: cavatele sangue sotto la coda vicino al sesso, e datele da bere della teriaca stemperata nell' acqua.

Sbalordimento, e vertigine, male che procede dalla sferza del Sole, e da' gran caldi: colatele in un' orecchio del sugo di clarea, o di bella donna, o fatele prendere del sugo di bietola ordinaria, o di bietola salvatica.

Gamba rotta. Si rassetta con addirizzarla subito accaduto il caso, ungendola con olio, e vino mescolato, e involtandola in un panno lano

un poco forte, e non di lino, legandovi attorno, come si costuma, quattro stecche. Giova ancora l'unzione fatta con ragia di pino molificata con scialiva d'uomo, e non avendo la detta ragia, si prenda dello sterco fresco di esse, ovvero della trementina, che faranno lo stesso effetto.

Cimurro. L'abbondanza d'umori viscosi bianchi, o rossi, che gli colano dalle narici fanno vedere questo male. Fate fondere un buon pezzo di zolfo in un calderotto, gettatelo bollente in una secchia d'acqua; cavate lo zolfo, e ripetete lo stesso un'altra volta, con far poi bere quest'acqua alle pecore malate, le quali avrete già separate dalle sane: se in tre giorni non guarisce, il cimurro è formato, e conviene ammazzare la bestia.

Peste. Non è cosa facile il guarire le bestie da quella terribile malattia, nondimeno si separino dalle altre, e si tenti qualche rimedio, come un poco d'orvietano, o teriaca stemperata nell'acqua. Per impedire, se è possibile, che si comunichi alle sane un tal male, affumate le stalle, e mangiatoje con ginepro, o altr'erbe odorose; fate bere alle bestie ogni mattina prima che vadano alla pastura dell'acqua ove sia stata in infusione della salvia, e del marrubbio, e provate i rimedj notati per il male contagioso del bestiame grosso ecc.

Tisicchezza, o sia *marciume*, proveniente da fegato, e polmone infetto a motivo d'aver pascolato in luoghi umidi, e paludosi, o d'aver mangiato dello strame non bene asciutto, o putrefatto; malattia che in de' paesi si rende qualche volta generale dopo un anno piovoso. Il ri-

rimedio è dar loro una polvere composta d' assenzio, coccole di ginepro, vena infranta, e sale, la quale si getta nell' abbeveratojo una volta la settimana, e sopratutto nel mese di Marzo, una volta verso la metà di Maggio, e una volta verso gli ultimi di Giugno.

Pulci: ungetele con lo stesso unguento che serve per la rogna, e lavatele nell' acqua pulita.

Rogna. I segni più sicuri sono quando le pecore si fregano a tutto quello che possono, alberi, muri ecc. e proviene qualche volta dal gran freddo provato o nell' Inverno, o dopo tosate, dall' essere state all' ardente Sole nel mezzo della giornata, dall' esser dimorate sotto l' ombra di quercie o cerri, dall' aver attraversato frammezzo a rovi e spine, a cui s' attacca la lana, e strappandosi ne patisce la pelle, e ne proviene un tal male: tagliate subito la lana per iscoprire il male, e fate liquefare insieme della canfora, fior di zolfo, e cera, e ungetene tre volte le pecore, e lavatele con del ranno. Si guarisce ancora con sugo di seme di ginestra mischiato con unto. Columella dice, che si pigli della cicuta quando ha il fiore, e pestandola se ne estragga il sugo, il quale si ponga in un vaso di terra invetriato, con buona quantità di sale, e ben turato si metta sotto un monte di letame putrefatto, lasciandovelo per un anno intero acciò ribolla e fermenti in quel caldo. Con questo sugo riscaldato bene, vuole che si unga la rogna, la quale se fosse molto aspra si lavi prima con acqua calda finchè esca sangue, e quindi si unga.

Tosse. Se è di Primavera, fatele mangiare del-

della tussillaggine, o sia farfaro, se è d'Autunno datele del fieno greco tritato, con del comino: fatele bere un poco d'olio di mandorle dolci, e del vino bianco tepido.

Si avverta che in occasione di dover dare della teriaca alle bestie, la quantità è di due dramme alle pecore, una mezz'oncia ad una vacca, un'oncia ad un bue, e ad un cavallo, e così proporzionatamente agli altri animali; stemperandola in una sufficiente quantità di vino proporzionata alla dose, e alla forza dell'animale, che può essere dalle otto alle sedici oncie; alle pecore, ed altre bestie minute però si stempera nell'acqua.

Per ultimo è infinitamente meglio rilevate dalle bestie giovani per rinnovare le stalle, che comprarle qua e là già grandi, e da lavoro. L'utile è certamente maggiore; oltre di che nel comprare si va a rischio di trovarsi delle cattive bestie; perchè chi vende conduce a' mercati lo scarto, e ritiene per sè il meglio; così il compratore è costretto a contentarsi d'una mediocre qualità, e che forse venga da una stalla infetta da qualche male. La mutazione inoltre del pascolo, e de' fieni può diminuire quell' utile che si farebbe; e non è finalmente così facile il guardare nelle pasture le vacche prese da diverse parti.

BETTONICA. Pianta alta un piede e mezzo, erba assai nota. Volendola moltiplicare si dividono in molte piante i suoi caspi allor quando sono ingranditi, e in questo modo se ne fanno non poche pianticelle con più sollecitudine di quello che seminandola. Poca altra coltivazione vuole, poichè non teme il Verno, e

quan-

quando non è soffocata d'altre erbe, è pianta perenne. Il suo sapore è agro, amaro, ed è cefalica, e epatica; le sue foglie spolverizzate si prendono in vece di tabacco, e sollevano il cerebro; si usa come il *The*, che giova all'iterizia, e color pallido: si applica sopra le piaghe della testa: a chi lacrimano continuamente gli occhj, mastichi la mattina delle foglie di quest' erba; ma per saperne tutte le sue qualità vedasi il Trattato delle virtù della Bettonica fatto da Antonio Musa medico dell'Imperadore Augusto.

BETULA. E'un albero d'alto fusto, ma che non giugne all'altezza degli altri, e che non è altresì di lunga durata. Ve n'hanno di due sorta, la bianca, e la rossa, delle quali la prima cresce in maggiore altezza, e diviene più grossa dell'ultima. Fiorisce essa in Aprile; i suoi fiori si formano in castoni, e la sua semente in piccioli conj: è dessa assai dilicata, ed in Ottobre si raccoglie sull'albero colla mano. Le sue foglie sono d'un verde carico, liscie, quasi triangolari, dentate, glutinose quando sono giovani, e disposte alternativamente; quelle della betula bianca sono più grandi di quelle della rossa. Il legno è duro e leggiero, fa un fuoco assai vivo, e reca un carbone di molta durata. Non si adopera per costruire, ma è un eccellente legno da servigio per li tessitori, per gli ornitori, cartaj, e bottaj. I più minuti rami servono per fare delle scope. L'escrescenze che formansi su quest'albero danno a questo legno delle vene assai belle.

La betula si stabilisce di sementa, o di piante radicate; cresce per ogni dove, sopra tutti i terreni, in tutte l'esposizioni, e ne'siti ove

non

non allígna alcun altro albero. Esso dura di rado più di cinquant'anni, si rinnova tagliandolo, e rimondandolo; il tronco produce de' nuovi rami, i quali nel tratto di venticinqu'anni saranno buoni da bruciare, e da far del carbone. Viene troppo negletto un albero sì utile.

Fine del Tomo Primo.

IN-

INDICE

Degli Articoli, e delle Materie contenute nel presente Volume.

A

Agno-

Ani-

B

Ma-

VENEZIA

1. APRILE 1802.

L'IMPERIAL REGIO

GOVERNO GENERALE.

Vedute le Fedi di Revisione, e di Censura, Concede Licenza allo Stampatore *Francesco Sansoni* di ristampare, e pubblicare il Libro intitolato *Dizionario d' Agricoltura, o sia Coltivazione Italiana con Note Manoscritte*; osservando gli Ordini veglianti in materia di Stampe, e consegnando le prescritte tre Copie per l'Imperial Regia Corte, e per le Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

GRIMANI.

Zandiri R. S.

